# sale&pepe

SALEPEPE.IT
NOVEMBRE 2016 - € 3,50



Rigatoni, cavolo nero, patate dolci e crema di porri,
pag. 45

**PASTA E CAVOLI** una coppia di tradizione in versione contemporanea **PATATE LESSE** mai banali, a dispetto del nome **I FORMAGGI AMANO LA BIRRA** nuovi abbinamenti in cucina **PASTICCERIA FRANCESE** grandi dolci d'Oltralpe

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 30 - Mensile - PT(Cont), Lux, Belgio e Francia € 6,50 - Svizzera CHF 7,20 - Svizzera C.T. CHF 7,10 - Germania € 8,50 - Canada CAD 13,00 - USA $ 13,00

GRUPPO MONDADORI


ORIGINAL SIXTIES SPIRIT
19
Vintage
65
POTS & KITCHEN UTENSILS
Tradizione
&
Innovazione
WWW.SAMBONET.IT
FROM SAMBONET TO KITCHEN



103

# SOMMARIO

NOVEMBRE 2016



55



20



## Servizi



## Evasioni





70

**salepepe.it**
Ricette, videoricette, news e contributi speciali sul nostro nuovo sito

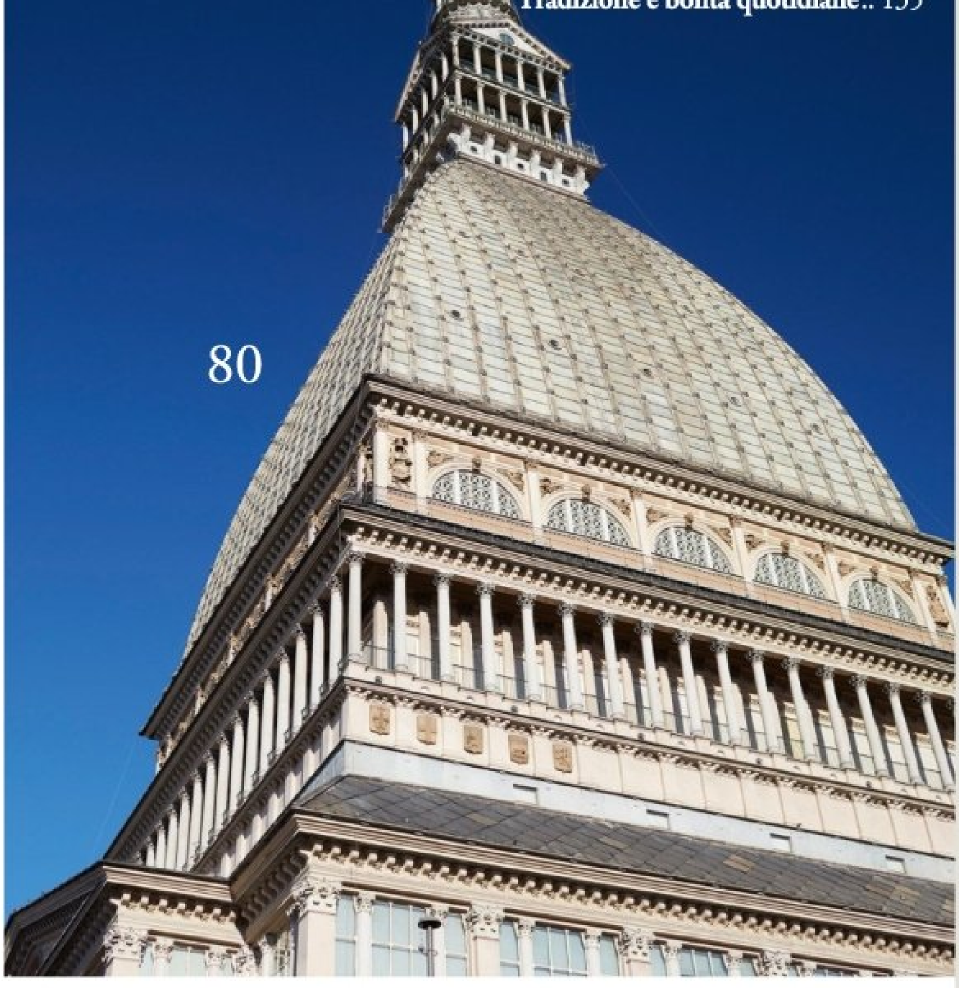
**Sale&Pepe è social!**
Siamo su facebook. Seguiteci anche su twitter e instagram: @salepepe_it per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.

**La nuova app di Sale&Pepe**
Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6

# Scuola



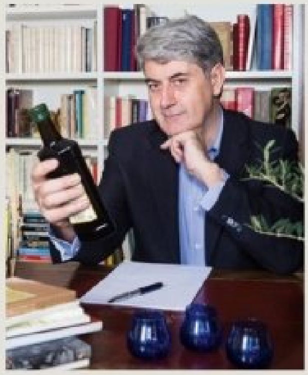


80

# Rubriche



# Hanno collaborato con noi Novembre



**LUIGI CARICATO**
È scrittore e giornalista, ma soprattutto "oleologo", un termine da lui stesso coniato che è entrato a far parte della banca linguistica della Treccani. In questo numero parla di abbinamenti olio e cibo ideali. A pag 20

**IVAN MANZO**
Da Caserta alla Brianza, passando per ristoranti, hotel e navi. Oggi si occupa di avviare i detenuti di Bollate al mestiere di cuoco nelle cucine di "In Galera". Ottenendo ottimi risultati. A pag 49



**SIMONA GUERRA**
Presidente dell'Associazione Enogastronomica "Otto in cucina" di Bologna organizza corsi specifici per adulti e ragazzi in cui si impara a tirare la sfoglia, oppure a fare dolci e pane. E per i golosi anche un corso per degustare. A pag. 66




Germinal
BIO
Vegan
Germinal
BIO
IT-101-076
Cereali
Semi di lino
sesamo, girasole
PRONTI DA GUSTARE
SENZA GLUTINE
Vegan
Novità
Nel banco
frigo
Già pronti
da gustare!
Burger e polpette vegetali,
insalate di cereali, salse e sughi
SENZA GLUTINE - VEGAN - BIO
Nutriti con gusto!
Prova le fantasiose ricette
su www.germinalbio.it
Seguici su

# INDICE

## LE RICETTE DI NOVEMBRE 2016



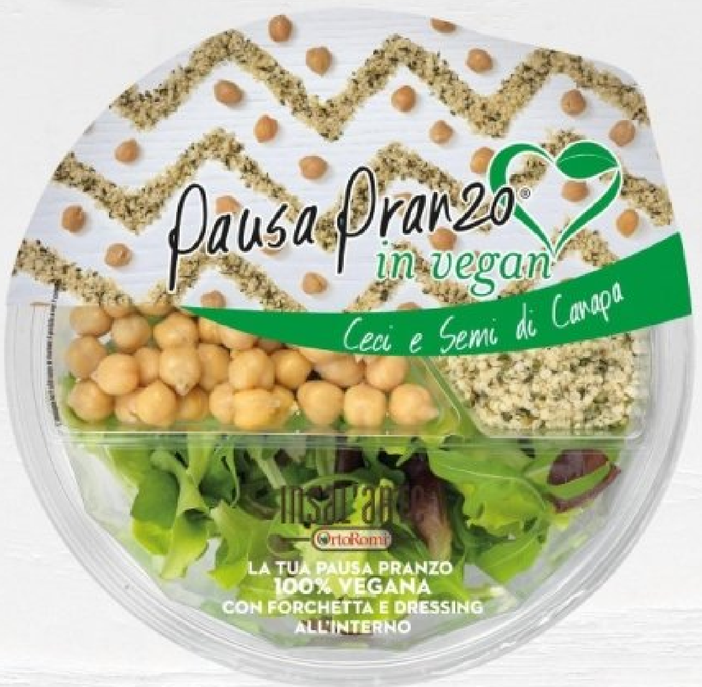
**DM LAB – TRE GIORNI CON DONNA MODERNA E SALE&PEPE**
Dall'11 al 13 novembre "Sale&Pepe" sarà protagonista di "DM lab", la manifestazione organizzata da "Donna Moderna" presso lo spazio "Open" di Viale Monte Nero 6 a Milano. Un'intensa tre giorni dedicata al mondo femminile in cui si parlerà di temi che vanno dall'attualità al fitness, dalla nutrizione alla finanza familiare. "Sale&Pepe" curerà una serie di appuntamenti gourmand con i grandi nomi della cucina e della pasticceria che presenteranno il loro libri e risponderanno alle domande del pubblico (donnamoderna.com/labweekend).

## INDIRIZZI

- **100 Fa Vintage**, www.100fa.it
- **Alessi**, www.alessi.com
- **Asa Selection distr. da Merito**, www.asa-selection.com - www.merito.it
- **B.Morone**, www.bmorone.it
- **Bitossi Home**, www.bitossihome.it
- **Blanc Mariclò**, www.blancmariclo.com
- **Bloomingville**, www.bloomingville.com
- **Borgo delle tovaglie**, www.borgodelletovaglie.com
- **Bormioli Rocco**, www.bormiolirocco.com
- **Bugatti**, www.casabugatti.it
- **C&C Milano**, www.cec-milano.com
- **Caterina Von Weiss**, www.caterinavonweiss.tumblr.com
- **De Buyer**, www.debuyer.com
- **Enrica Negri**, www.enricanegri.com
- **FSG Italia**, www.fsg-italia.it
- **Funky Table**, www.funkytable.it
- **Farrow&Ball**, www.eu.farrow-ball.com
- **Fasano Ceramiche**, www.fasanocnf.it
- **Fiorirà un Giardino**, www.fioriraungiardino.com
- **Forme di Farina**, www.formedifarina.eu
- **Hasami**, www.hasami-porcelain.com
- **Herend**, distributo da B.Morone, www.bmorone.it
- **Host**, distribuito da Home &More, www.home-more.it
- **Ikea**, www.ikea.com/it
- **KnIndustrie**, www.knindustrie.it
- **LSA International**, distribuito da Maino Carlo, www.lsa-international.com
- **La Fabbrica del Lino**, www.lafabbricadellino.it
- **L'Atelier du Vin**, da laRinascente, www.larinascente.it
- **Laboratorio Paravicini**, www.paravicini.it
- **laRinascente**, www.larinascente.it
- **Le Stanze della Memoria**, www.lestanzedellamemoria.it
- **Libeco**, www.libeco.com
- **Livellara**, www.livellara.com
- **Made a Mano**, www.madeamano.it
- **Maino Carlo**, www.mainocarlo.it
- **Marte**, www.martesrl.com
- **Mepra**, www.mepra.it
- **Mutina**, www.mutina.it
- **Nella Longari**, www.nellalongari.com
- **Oikos**, www.oikos-group.it
- **Once Milano**, www.oncemilano.com
- **Peugeot**, distribuito da Home&More, www.home-more.it
- **Riedel**, www.riedel.com
- **Riess Kelomat**, www.riess.at
- **Sambonet Paderno Industrie**, www.sambonet.it
- **Screwpull**, distribuito da Le Creuset, www.lecreuset.it
- **Serax**, www.serax.com
- **Society Limonta**, www.societylimonta.com
- **Steelite Iternational**, www.steelite.com
- **Sumampa**, www.sumampa.com
- **Tescoma**, www.tescomaonline.com
- **Tiger**, www.tiger-stores.it
- **Viridea**, www.viridea.it
- **Zara Home**, www.zarahome.com







Pausa Pranzo®
in vegan
Ceci e Semi di Canapa
OrtoRomi
LA TUA PAUSA PRANZO
100% VEGANA
CON FORCHETTA E DRESSING
ALL'INTERNO


Il segreto? Latte fresco 100%
Il burro Lurpak® Biologico è prodotto da puro latte fresco centrifugato, 100% naturale.
Per 1 chilo di burro ne usiamo circa 20 di latte intero biologico.
Il latte per Lurpak® Bio proviene esclusivamente da allevamenti biologici danesi, certificati DK-ØKO-100.
Negli allevamenti di Arla Foods le mucche pascolano liberamente e sono felici, questo, insieme alla loro alimentazione, contribuisce alla bontà del latte.
Il costante controllo su tutta la filiera garantisce la tracciabilità e la qualità dalla stalla allo scaffale.
Il burro Lurpak® Bio è la risposta ideale per chi cerca la genuinità autentica abbinata alla massima esperienza di gusto.
EST. 1901
LURPAK®
BURRO
BIOLOGICO
LEGGERMENTE SALATO
CUPCAKES AL RABARBARO, MANDORLE E ZENZERO
CON CREMA DI BURRO ALL'ARANCIA
Ogni tuo piatto merita LURPAK®
Se vuoi vedere la ricetta per realizzare questo piatto visita:
www.lurpak.it
SEGUICI SU

### COME FARE... LA ZUCCA

Preparare la zucca al forno è semplice, anche se si è alle prime armi in cucina: basta seguire i consigli giusti. Sul nostro sito sveliamo tutti i trucchi e i suggerimenti per preparare al meglio l'ortaggio più amato dell'autunno. Oltre ai procedimenti passo passo, si trovano anche spunti per usare la zucca in cucina, dall'antipasto al dolce. I nostri turtorial hanno sempre più successo: si tratta di spiegazioni testuali, foto che illustrano step by step i procedimenti e spesso c'è anche il video che mostra con chiarezza ogni passaggio.





### LA PIÙ AMATA

Qual è il segreto per patate al forno saporite e croccanti al punto giusto? Occorre tagliarle, sciacquarle sotto acqua corrente e asciugarle bene. Poi si passa alla cottura in forno. La disposizione nella teglia e il condimento hanno un ruolo fondamentale: su salepepe.it i passaggi sono spiegati con foto dettagliate, che mostrano come procedere punto per punto. Non si può sbagliare e il risultato è garantito.



# Ghiotte sorprese

## RICETTE, CONSIGLI PRATICI, PARERI DI ESPERTI E TOUR DEL GUSTO. E QUESTO MESE C'È ANCHE UN GOLOSO CONCORSO

di Barbara Roncarolo



### IL NOSTRO CONTEST

Se i dolci sono il vostro forte, partecipate entro il 15 novembre al nostro contest in collaborazione con Silikomart. Il tema è **Dolci di Natale**: basta andare su **dolcidinatale.salepepe.it** e inserire ricetta e foto che abbiano come soggetto un dessert natalizio. La redazione selezionerà i 10 più interessanti, poi i finalisti potranno realizzare la loro ricetta presso la scuola di cucina di **Hangar78,** con la supervisione di un pasticciere professionista e del Direttore di Sale&Pepe. Durante la finale del 16 dicembre ci saranno tante sorprese pensate da Hangar78 e Sale&Pepe.

### LA NEWS PIÙ LETTA

L'acqua di cottura della pasta e delle verdure non va buttata via, ma si può riutilizzare in tanti modi diversi. Ne parliamo sul nostro Canale News nella sezione dedicata ai consigli pratici. Qui gli articoli di approfondimento e quelli utili, che raccontano come risolvere piccoli grandi problemi che si affrontano ogni giorno in cucina, sono tra i più apprezzati dai nostri lettori.





### NEI DINTORNI DI BOLOGNA

Un tour cultural gastronomico alla scoperta della ricchissima area a nord est di Bologna. Si tratta di un territorio accogliente con il culto dell'ospitalità e della buona cucina, dove sta facendo scuola l'attenzione per le tradizioni antiche e genuine, che vale la pena di riscoprire.




"le nostre Stelle"

"Le nostre Stelle"
è la marca di Eurospin
dedicata alle eccellenze
gastronomiche italiane
e internazionali,
con una vasta scelta
di prodotti DOP, IGP, STG.




**GRANA PADANO DOP**
**250 G**

# 3,49

**AL KG 13,96**

IN ESCLUSIVA
DA EUROSPIN

EUROSPIN.IT



# Irresistibile salsa verde

## LA GOLOSA STORIA DELLA REGINA DEL BOLLITO. E POI TANTE CONFORTANTI BONTÀ PER RISCALDARE I PRIMI FREDDI

**ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette di Francesca Moscheni e Laura Spinelli, in cucina Antonella Pavanello**



Laura Maragliano

Autunno, tempo di bollito che, come vuole la tradizione, va servito con sette salse perché sette devono essere i tagli di carne che lo compongono. A casa mia è tutto un po' più semplice tre tagli per il bollito e un solo immancabile accompagnamento: la salsa verde. Diffusa nell'area piemontese, emiliana e lombarda, in zone di confine come la Liguria o in terre di bolliti come il Veneto (anche se qui prediligono altre salse), era già stata citata nell'almanacco "Antica serva cuciniera e credenziera" (Milano, 1831) tanto che i buongustai milanesi giudicavano questo condimento "graditissimo a ogni sciocco appetito" e adatto non solo per i lessi. Nelle ricette del tempo all'immancabile prezzemolo venivano aggiunti aglio, cipolle, rosso d'uovo o uova sode, ma anche zucchero o miele, aceto, succo di limone, brodo e cannella. Ossia una miriade di varianti, anche nel nome: salsa verde, salsa per lessi e "bagnet verd" (piemontese, protagonista da tre anni a Torino di un festival internazionale). Di origine contadina, per via d'ingredienti quali aglio, prezzemolo, mollica, aceto, peperoncino, acciughe e olio, arrivati lungo la via del sale dalla Liguria, vanta ben due versioni principali: quella del mezzadro e l'altra, più ricca, del padrone, perché contiene anche capperi, sottaceti, uova sode, concentrato di pomodoro e talvolta qualche altra erba aromatica e mezzo cipollotto. Nel Monferrato il bagnet verd del mezzadro diventa bagna monferrina e si arricchisce con foglie di sedano, basilico, capperi e cipollotto. Mentre nel cremonese non si può fare a meno della "sàalsa véerda apetitùusa", che si gusta con il pane prima ancora del lesso, contiene peperoni, e soprattutto, viene cotta. Persino Gianni Brera, lombardo doc, giornalista sportivo e gran gourmet ci ha lasciato le sue versioni: dalla classica con l'aggiunta di una patata lessa, a quelle di fantasia dove, abbandonato il prezzemolo, il verde è dato da cetriolini o peperoncini sottaceto amalgamati a grana grattugiato e olio. Perché, come ha scritto Olindo Guerrini, letterato, poeta e gastronomo di fine '800 "la famiglia delle salse è numerosa come le stelle del cielo e le arene del mare".

*> segue a pag. 12*

# Un jolly in frigo

Le salse verdi, di facile e rapidissima preparazione, sono un passepartout nella cucina dei mesi freddi per donare un tocco di sapore in più a bolliti, carni fredde e pesci al vapore, oppure per condire uova sode, verdure lessate e persino la pasta. Spalmandone un velo su crostoni di pane si ottiene un appetizer stuzzicante e subito pronto. Gli ingredienti possono essere tritati più o meno finemente, così da ottenere una vera e propria salsa oppure un composto più grossolano, secondo il gusto personale. Si conservano in frigorifero fino a 3 mesi ben coperte di olio.









## TRIS DI SALSE VERDI

- **Salsa verde del mezzadro.** Mettete 3-4 acciughe sotto sale in un colino e dissalatele facedovi scorrere l'acqua del rubinetto. Asciugatele e pestatele a mortaio o tritatele (senza diliscarle) con 5-6 spicchi d'aglio, un bel mazzetto di prezzemolo lavato, una manciata di mollica di pane secca intrisa di aceto di vino rosso e un peperoncino piccante. Diluite il battuto con olio extravergine d'oliva.

- **Salsa verde del padrone.** Come la ricetta precedente, ma senza peperoncino e con solo 3 spicchi di aglio. In più, aggiungete 1 cucchiaio di capperi, 1 cucchiaio di sottaceti, 1 uovo sodo e 1/2 cipollotto (facoltativo). Mescolate con 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro e olio.

- **Salsa verde appetitosa cremonese.** Tritate finemente 300 g di prezzemolo, 50 g di filetti di acciuga sott'olio e 2 peperoni e cuoceteli per 20 minuti in una casseruola aggiungendo 1 cucchiaio di aceto di vino bianco e abbastanza olio da ottenere un impasto morbido. Fuori dal fuoco incorporate 2 uova sode tritate.

## Le caldarroste

Ne avete preparate troppe e quelle avanzate sono ormai fredde e asciutte? Sgusciatele e congelatele, poi basteranno pochi secondi nel microonde a 600 watt per farle rinvenire. Oppure fatele bollire nel latte finché saranno morbide e usatele per arricchire il minestrone o in deliziose zuppe in abbinamento con zucca, verza, patate e cipolla. Tenute a bagno per una notte, sono ottime nei ripieni a base di salsiccia per arrosti, involtini e pollame. Le caldarroste sgusciate e sbriciolate regalano una marcia in più ai sughi per la pasta insieme a zucca e porri, verza e cipolla, bietola e formaggio; oppure nei ripieni di crepes, cannelloni, lasagne e ravioli. Da provare anche nella farcia di una quiche, abbinate a formaggi come fontina, olandese, Gruyére, Asiago o Montasio, oppure a ricotta, crescenza, caprini, robiola o gorgonzola.



Arriva il freddo, cambiano le consistenze. Dagli ortaggi croccanti si passa alle confortevoli vellutate, alle verdure tiepide, ai dolci cremosi. E i colori sono quelli giallo aranciati di zucca, castagne, uova...



## Zabaione che passione: tradizionale e rinforzato

Per la ricetta base, mettete 4 tuorli in una casseruola a fondo stondato, unite 4 cucchiai di zucchero e montate il tutto con una frusta elettrica. Aggiungete poco a poco 8 cucchiai di Marsala secco (ma anche vini spumanti o passiti, Calvados, Cognac, Brandy, cioccolato fuso o caffè) e cuocete lo zabaione a bagnomaria, sempre con la frusta in azione, finché sarà denso e gonfio. Per trasformarlo in un irresistibile semifreddo, lasciatelo raffreddare, incorporate 200 ml di panna fresca montata o di mascarpone, suddividete la crema in 4 stampini da porzione e mettete in freezer a solidificare. Prelibata anche la versione "bavarese": preparate lo zabaione con 10 tuorli, 10 cucchiai di zucchero e 20 di vino spumante. Fate ammorbidire 6 g di gelatina in acqua fredda, strizzatela e scioglietela in 3 cucchiai di panna calda. Unitela allo zabaione, versate il tutto in uno stampo da bavarese e passate in frigo 2-3 ore. Per il servizio, arricchite con con amaretti, meringhe, lingue di gatto, savoiardi e cialde, frutta fresca o amarene sciroppate.



## Soffritto pronto fai da te

Il fondo di sedano, carota e cipolla è indispensabile per tanti piatti autunnali, dal ragù agli spezzatini, dai brasati agli stracotti, fino all'ossobuco. Averlo pronto fatto in casa è un piccolo lusso che fa risparmiare tempo ed evita di dover usare il dado. Ecco come procedere: riducete a tocchetti le tre verdure (in parti uguali) e rosolatele con un filo d'olio, una noce di burro e un pizzico di sale. Quindi mettetele ancora bollenti in piccoli vasetti di vetro, chiudete con il coperchio e capovolgete fino a completo raffreddamento. In questo modo si conservano fino a 2 mesi in dispensa e fino 3 in frigorifero. In alternativa, suddividete il soffritto in vaschette da ghiaccio e congelatelo: così potrete estrarre solo la quantità necessaria e scongelarla direttamente in padella. Allo stesso modo si possono preparare battuti di cipolla, cipolla e aglio, o scalogni. Il trito di aglio e rosmarino, di aglio e prezzemolo o di solo aglio vanno invece invasati a crudo, salando leggermente e colmando i vasetti con olio extravergine d'oliva o burro fuso. In alternativa, congelateli nelle vaschette da ghiaccio (senza olio).

## Insalate tiepide novembrine

Innanzitutto le verdure vanno cotte a vapore per mantenere nutrienti e vitamine il più integri possibile. Non c'è bisogno della vaporiera, basta la pentola a pressione con l'apposito cestello rialzato. Gli ortaggi più indicati sono patate, zucca, carote, cipolle, porri, broccoletti, cavolini di Bruxelles, cavolfiori, verza, erbette, bietole, spinaci, carciofi, topinambur, sedano rapa e i finocchi. Provate, per esempio, zucca, cipolle e spinaci con una vinaigrette all'aceto balsamico, erba cipollina e scaglie di grana. Oppure broccoletti, carote, patate e topinambur con olio, aceto di vino rosso, sale, pepe e granella di nocciole. Carciofi, topinambur e patate con olio, aglio, succo di limone, prezzemolo e granella di pistacchi. Finocchi, cipolle, bietole e carote con olio, succo di limone, sale, pepe e finocchietto selvatico. Sedano rapa, carote, porri e patate con pesto genovese diluito con un filo di olio. I cavoli, infine, dai cavolfiori ai broccoli fino ai cavolini e alla verza, stanno bene mescolati tra di loro e conditi con olio, aceto di mele, cipolla tritata molto finemente, sale, pepe e curry o curcuma.




Miele. Per tutto ciò che ami davvero.
TempControl, la cottura che non teme distrazioni.
Cucinare non è mai stato così facile.
Grazie all'innovativa tecnologia TempControl,
i piani cottura a induzione Miele si prendono cura
delle pietanze al posto tuo.
MIELE
TEMP CONTROL
Lo speciale sensore controlla la temperatura di pentole e padelle, adattando costantemente la potenza ed evitando il rischio di bruciare i cibi.
Miele
IMMER BESSER


PATATA SELENELLA.
SEGUITA PASSO PASSO.
CONSORZIO PATATA ITALIANA DI QUALITÀ
BOLOGNA - ITALY
Selenella
UN TESORO DI PATATA
QUALITÀ DI ORIGINE GARANTITA
La patata Selenella è un tesoro perché:
• prodotta con filiera tracciata e controllata • rispettosa di suolo, acqua e ambiente • 100% italiana e certificata • garantita dal Consorzio • fonte di selenio*
*Selenio 9 mcg/100g; 19% NRV/100g - NRV: Valori Nutritivi di Riferimento di un adulto medio
Per maggiori informazioni visita il sito selenella.it
Selenella, un tesoro di patata.

## ABC DELLA PASTICCERIA

Addolcire il risveglio con una soffice torta o dei biscotti autoprodotti è un bel modo di cominciare con gioia la giornata. Così come portare in tavola il dessert giusto assicura la buona riuscita di una festa. Ecco dunque due corsi a tema (dolci per la colazione e dolci per le ricorrenze) con Alice Balossi.
Nel primo si impara a realizzare pasta frolla classica e montata al burro, crostata di mele, plumcake con farina integrale e frutta secca e banana bread. Tra i dolci per i compleanni e i giorni di festa, invece, si preparano il pan di Spagna e le torte a strati con farciture classiche, oltre a Saint-Honoré, Foresta nera, Sacher Torte e cupcake alla vaniglia con frosting al limone.
Il 12 novembre dalle 11 alle 14 e dalle 16 alle 19.





## CORSO PER BAMBINI: PASTICCI GOLOSI

Grazie alla fantasia della chef Daniela Pignatti anche questo mese i bambini iscritti al corso realizzano e assaggiano insieme una serie di delizie semplici ma proprio sfiziose. Come le caramelle di pasta sfoglia con ripieno di mozzarella, il budino in vasetto, i biscottini e le mezzelune di ananas arrotolate. Il 20 novembre dalle 10.30 alle 13.

lega del filo d'oro

## VINCA LA MIGLIOR RICETTA DELLA BONTÀ

Esaltare gusto, tatto e olfatto, senza dimenticare il benessere. È l'obiettivo del Contest culinario gratuito "La Ricetta della bontà" (promosso da Starbene e La lega del Filo d'oro), che ha raccolto tante ghiotte proposte. Le migliori tre, scelte dalla biologa chef Maria Paola Dall'Erta, la nutrizionista Serafina Petrocca e Patrizia Ceccarani, direttore tecnico scientifico della Lega del Filo d'oro, saranno premiate e degustate il 14 novembre dalle 18.30 alle 20.30.



## COTTURA SOTTOVUOTO E A BASSA TEMPERATURA

Le tecniche di cottura "dolce" sono di gran moda perché preservano profumi e aromi. Soprattutto quella sottovuoto e quella a bassa temperatura, come dimostra lo chef Matteo Scibilia con alcuni golosi esempi: stinchi di maiale alla birra e canederli al radicchio, cosce di pollo in salsa agrodolce, salmone con purea sedano rapa e coda di rospo con maionese. Il 3 novembre dalle 18.30 alle 21.30.

## MILANO: SPESA A CHINATOWN CON LO CHEF KUMALÉ

Un tempo si chiamava Borgo degli ortolani, ma dopo la massiccia immigrazione dallo Zhejiang iniziata negli anni '20, è diventata la più grande Chinatown italiana. Oggi la zona attorno a via Paolo Sarpi, a Milano, vanta una concentrazione di negozi tale da essere diventata il quadrilatero dello shopping esotico per antonomasia, cibi inclusi. E il giornalista Vittorio Castellani (in arte Chef Kumalé), profondo conoscitore della cultura e della gastronomia cinese ne svela i segreti. Per scoprire l'Oriente che abbiamo sotto casa.
Il 5 novembre dalle 10 alle 13.



**SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE**
*Presso Ca'puccino, piano interrato - Piazza Armando Diaz 5, 20123 Milano (M1/M3 fermata Duomo)*
*Tel: 02 75 42 33 00 - Orari dal lunedì al venerdì: 14-18 - Per informazioni scrivi a: info.scuoladicucina@mondadori.it*

@ **Visita il sito per scoprire il calendario completo dei corsi: www.scuoladicucina.it**
***www.facebookcom/ScuolaCucinaSaleePepe - #TalentoInCucina***

# Cooking Chef Kenwood
## il tuttofare in cucina

**POTETE USARLO PER TRITARE, MONTARE, IMPASTARE, FRULLARE, MA ANCHE PER CUCINARE. BASTA IMPOSTARE TEMPERATURA E VELOCITÀ DI MESCOLAMENTO E LUI LAVORA AL VOSTRO POSTO**






### UN FUORICLASSE GASTRONOMICO

Cooking Chef Kenwood è uno strumento innovativo, che vi fa risparmiare tempo e fatica, con risultati sorprendenti: uno chef che trita, monta, sminuzza, frulla, grattugia e che cuoce, anche al vapore, rosola e brasa, facendo tutto da solo.



1



2



3



4



5



6

## TORTA DI PASTA MATTA CON SCAROLA

**300 g di farina 00 - 1,5 dl di acqua minerale frizzante - 1 kg di foglie esterne, ma non sciupate, di scarola - 200 g di coppa fresca di maiale - 2 spicchi d'aglio - 2 cipolle - 2 cucchiai di capperi sotto sale - 1/2 limone - 2 coste di sedano - 50 g di olive taggiasche sott'olio denocciolate - 30 g di uvetta - 20 g di pinoli - 20 g di pinoli - 3 acciughe sotto sale - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**

● **1** Versate la farina nel recipiente di Cooking Chef Kenwood, unite un pizzico di sale, versate l'acqua minerale, 2 cucchiai e mezzo di olio e lavorate gli ingredienti con il gancio impastatore per una decina di minuti. Formate un panetto, avvolgetelo in un foglio di pellicola e lasciatelo riposare per circa 30 minuti.
● **2** Dissalate i capperi e le acciughe, diliscate queste ultime e sfilettatele sotto acqua fredda corrente con sotto un colino, per raccogliere gli scarti. Mettete a bagno l'uvetta in una ciotola di acqua tiepida per farla ammorbidire bene. Spremete il limone con lo spremiagrumi di Cooking Chef Kenwood. Pulite la scarola, lavatela bene e asciugatela. Tagliate a listarelle le foglie e irroratele con il succo di limone.
● **3** Sbucciate cipolle e spicchi d'aglio; tagliate le prime a spicchi e tritate tutto nel Food Processor di Cooking Chef Kenwood.
● **4** Mettete l'attrezzo per tagliare a dadini su Cooking Chef Kenwood e tagliate le costole di sedano.
● **5** Macinate la carne con il Tritacarne e rosolatela per qualche minuto con un filo di olio, sale e pepe nel recipiente con spatola a spirale di Cooking Chef Kenwood a 110° e velocità di mescolamento (1).
● **6** Fate rosolare il trito di aglio e cipolla e i dadini di sedano con un filo di olio nel recipiente di Cooking Chef Kenwood montato con il gancio con spatola a spirale a 100° e velocità di mescolamento (1). Unite i filetti d'acciuga e fateli sciogliere per qualche istante. Aggiungete la scarola e fatela appassire per 5 minuti. Unite i capperi, le olive sgocciolate, l'uvetta strizzata e i pinoli e cuocete per altri 5 minuti, finché il fondo di cottura si sarà asciugato; mescolatevi la carne. Togliete dal fuoco e fate raffreddare. Stendete 2/3 della pasta con il matterello in una sfoglia sottile e rivestite il fondo e le pareti di uno stampo di 26 cm di diametro unto di olio. Distribuite sulla base il composto di scarola e carne, livellate la superficie e coprite con il resto della pasta stesa sottile. Tagliate quella in eccesso e chiudete i bordi con le dita umide, in un cordoncino. Punzecchiate la superficie con una forchetta e cuocete in forno a 200° per 45 minuti o finché sarà dorata. Servite la torta calda o tiepida.



# lio d’oliva

## HA IL COLORE DELL’ORO E IN CUCINA È PREZIOSO PER IL GUSTO E LA SALUTE. MA BISOGNA CONOSCERLO E SCEGLIERE QUELLO DI QUALITÀ

**a cura di Alessandro Gnocchi, testo di Luigi Caricato, ricette di Alessandra Avallone, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina**

La produzione dell'olio d'oliva segna l'ingresso ufficiale nell'autunno e vede all'opera tanto le piccole aziende familiari quanto i grandi marchi industriali. Generalmente, la spremitura dei piccoli frutti avviene in frantoi altamente tecnologici che permettono di accorciare la fase di estrazione allungando così la vita del prodotto finale. Anche se, con questa procedura, si ottiene meno olio, si aumenta però il benefico carico di sostanze antiossidanti, che costituiscono la parte non grassa di un olio: tra l'1 e il 2% del totale. Così, oltre 200 molecole presenti nel frutto si trasferiscono in buona parte nell'olio e fanno la differenza anche sul piano nutrizionale.
Le stesse sostanze, per lo più biofenoli, sono anche responsabili delle note sensoriali, profumi e sapori, che determinano l'uso del prodotto in cucina. Ciò avviene solo nel caso di un "olio da frutto": altri oli vegetali, invece, non hanno tali peculiarità. Anche per questo, oggi gli italiani consumano più olio d'oliva rispetto al passato e hanno compreso che occorre imparare a utilizzarlo correttamente. Per farlo è opportuno conoscere due diverse distinzioni: quella secondo la tipologia merceologica con cui l'olio viene commercializzato e quella secondo le caratteristiche sensoriali che prevede tre macrocategorie (leggero, medio e intenso) in base alle note fruttate.

*> segue a pag. 22*



Runner Society Limonta.
Indirizzi a pagina 6



Tegame Riess Kelomat, Lavastone board Made a Mano. Nell'altra pagina: in alto, runner Once Milano, piatto in vendita d Viridea; in basso, tegame Riess Kelomat. Indirizzi a pagina 6



**GUSTO E LEGGEREZZA**
Con il ristorante milanese "Tano passami l'olio", dove l'uso del burro è (quasi) bandito, lo chef Tano Simonato non ha inventato solo un marchio, ma anche quella che lui chiama la filosofia della leggerezza.
**Quali sono le ragioni di questa scelta?**
L'idea è quella di portare in tavola cibi leggeri e integri nel gusto. Basta scegliere l'olio giusto e usarlo nel modo giusto.
**Che cosa riesce a fare senza utilizzare il burro?**
Con l'extravergine d'oliva quasi tutto, tranne la sfoglia. In questo caso faccio metà e metà secondo una mia ricetta segreta. Per i dolci, bisogna saper dosare gli ingredienti e governare la maggiore friabilità di un impasto senza burro. Ma i risultati sono eccellenti.
**E il soffritto per il risotto?**
Non lo faccio. Non solo per evitare il burro, ma anche perché ritengo sbagliato coprire il sapore degli ingredienti principali con quello della cipolla usata nel soffritto.
**In quale ricetta ha usato l'olio in modo più originale?**
La maionese di albume sodo. Niente a che fare con quella classica. È una salsa di grandissima versatilità che si può anche servire calda.

*> segue da pag. 21*

## La piramide della qualità

Secondo la prima classificazione, esistono in commercio quattro oli riconducibili all'oliva, distinti in una piramide di qualità crescente: l'olio di sansa di oliva (ricavato dalla sansa, il residuo solido di buccia, polpa e nocciolo); l'olio di oliva propriamente detto (ottenuto da oli spremuti in frantoio e migliorati in raffineria); l'olio di oliva vergine, simile all'extravergine, ma di pregio inferiore (si trova per lo più nei frantoi e raramente nei supermercati perché le grandi aziende lo utlizzano per produrre il semplice olio di oliva miscelandolo a quello raffinato); l'olio extravergine d'oliva (categoria top in cui si classifica il prodotto sensorialmente in base alle note fruttate).

Nella scelta, è fondamentale la distinzione tra impiego a crudo e in cottura: nel primo caso si scelgono le eccellenze, nel secondo si può risparmiare, purché si usi un olio dal costo non troppo basso (anche se non esiste un prezzo giusto). La decisione finale è da affidare al nostro naso e al nostro palato, che istintivamente distinguono ciò che è buono da ciò che non lo è.

*> segue a pag. 25*



## MERLUZZO ALLE VERDURE CON PATATE MISTE ALL'OLIO E ROSMARINO

**PER 4 PERSONE**
**600 g di merluzzo a filetti spessi e già puliti - 600 g di patate a pasta viola, gialla e arancione - 1 mazzetto di salvia - 1 rametto di rosmarino - 2 foglie di alloro - 1 cucchiaino di bacche di pepe rosa - 1 cipolla rossa - 2 cucchiai di capperi sottaceto - 1 cucchiaio di aceto di vino bianco- olio extravergine d'oliva - sale**

● **1** Lessate le patate in acqua bollente salata, scolatele e lasciatele raffreddare. Tagliatele a metà o in quarti, trasferitele in una teglia, conditele con 2 cucchiai d'olio, le foglie di alloro e una manciata di foglie di salvia; mettele in forno a 200° per circa 15 minuti, poi toglietele, salatele e tenetele in caldo.
● **2** Tagliate i filetti di merluzzo a metà; mettete in una casseruola il pepe rosa, il rosmarino, 12 foglie di salvia, poi versatevi l'olio in modo che raggiunga un'altezza di 5 cm e ponete sul fuoco, a fiamma molto bassa. Quando l'olio raggiunge la temperatura di 60°, immergete il merluzzo e cuocetelo 15 minuti.
● **3** Nel frattempo, sbucciate e tritate grossolanamente la cipolla, trasferitela in una terrina, conditela con un pizzico di sale e l'aceto, aggiungete i capperi e 2-3 cucchiai d'olio di cottura del pesce, mescolate e tenete da parte. Distribuitele le patate nei piatti singoli, disponetevi sopra il merluzzo scolato, aggiungete i capperi con la cipolla e servite.



**FACILE**
**● Preparazione : 20 minuti ● Cottura 35 minuti ● 365 cal/porzione**

## FOCACCIA CROCCANTE CON ZUCCA, ZUCCHINE, POMODORINI E PINOLI

**PER 4 PERSONE**
**per l'impasto: 850 g di farina 00 di media forza - 7 g di lievito - olio extravergine d'oliva - 1 cucchiaino di zucchero - sale**
**per la farcitura: 200 g di pomodorini rossi - 200 g di pomodorini gialli - 1 fetta di zucca a buccia arancione - 2 zucchine - 30 g di pinoli - qualche rametto di timo - qualche rametto di prezzemolo - 50 g di pecorino stagionato a ascglie - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**



● **1** Preparate l'impasto. Versate la farina in una ciotola, formate una fontana, versativi 6 dl di acqua tiepida e il lievito e mescolate brevemente con un cucchiaio. Coprite e lasciate lievitare per 15 minuti. Aggiungete quindi 2 cucchiai d'olio, 2 pizzichi di sale, lo zucchero e mescolate con un cucchiaio; coprite e lasciate lievitare per altri 30 minuti.
● **2** Riprendete l'impasto, lavoratelo, ungetelo, rimettetelo nella ciotola e copritelo con la pellicola. Lasciate lievitare in un luogo tiepido per 2 ore, poi dividete la pasta in 4 panetti, stendeteli e trasferiteli sopra 4 teglie.
● **3** Preparate la farcitura. Tagliate a metà i pomodorini, metteteli in una teglia, conditeli con poco olio, sale, timo e cuoceteli per 15 minuti nel forno a 180°.
● **3** Cuocete le focacce (2 alla volta) in forno a 200° per 15 minuti. Quando tutte le basi sono pronte farcitele con le zucchine e la zucca tagliate a nastro e i pomodorini e rimettetele in forno per 5 minuti. Intanto, scaldate 4 cucchiai di olio con i pinoli; toglie le focacce dal forno, conditele con i pinoli e il loro olio, salate, pepate, completate con il pecorino, il prezzemolo tritato e servite.

**FACILE**
● **Preparazione: 30 minuti + la lievitazione**
● **Cottura 50 minuti** ● **1020 cal/porzione**



Piatto bianco Forme di Farina, piatto nero Hasami, ciotolina Livellara, runner Once Milano, forchetta KinIndustrie. Nell'altra pagina, Lavastone board Made a Mano, runner Once Milano. Indirizzi a pagina 6

## TORTA DI CIOCCOLATO ALL'OLIO E ROSMARINO

**PER 6 PERSONE**
**200 g di farina 00 - 100 g di farina di frumento integrale - 100 g di cioccolato fondente - 170 g di zucchero - 2,2 dl d'olio extravergine d'oliva - 1,7 dl di latte di riso - 3 uova - 1 cucchiaio di rosmarino tritato - 1 cucchiaino di lievito per dolci in polvere - 1 cucchiaino di sale**

● **1** In una ciotola, mescolate i due tipi di farina, il lievito, il rosmarino e il sale. In una seconda ciotola, sbattete le uova, unite lo zucchero e lavorate il composto con la frusta fino a quando lo zucchero si è sciolto completamente.
● **2** Aggiungete alle uova sbattute la miscela di farine e l'olio (un cucchiaio alla volta e alternandoli) e mescolate continuamente fino a quando l'impasto diventa liscio; quindi unite il latte di riso e, per ultimo, il cioccolato tritato grossolanamente con il coltello.
● **3** Ungete con l'olio uno stampo da plum cake 15x30 cm, foderatelo con la carta da forno e versatevi l'impasto. Infornate a 180° per 1 ora circa. Controllate la cottura inserendo al centro del dolce uno stuzzicadenti, che deve uscire asciutto. Sformate e lasciate raffreddare su una gratella. Servite la torta tagliata a fette spesse.

**FACILE**
● **Preparazione 15 minuti**
● **Cottura 1 ora** ● **735 cal/porz.**



*> segue da pag. 22*

## A ogni ricetta il suo fruttato

Tutti gli oli ricavati dalle olive sono versatili e possono essere abbinati a qualsiasi cibo. Fondamentale, come sempre, è la quantità: mai esagerare. Gli extravergine, in particolare, hanno un alto effetto condente e vanno utilizzati in base alla classificazione per intensità delle note fruttate, una regola che valorizza anche le ricette di questo servizio. I fruttati leggeri, per esempio, sono indicati con cibi dalla struttura delicata; le note gustativo-tattili tendenzialmente morbide, con toni amari e piccanti lievi o poco accentuati, li rendono perfetti per il merluzzo cotto in olio con verdure e patate. I fruttati medi hanno aromi più pronunciati e sapidi, sono rotondi e armonici nelle sensazioni amare e piccanti e si adattano a cibi di struttura più importante, come il confit di galletto tartufato, la ciambella all'arancia e la torta di cioccolato all'olio e rosmarino. Quelli dal fruttato intenso, con amaro e piccante accentuati seppure non disarmonici, vanno su cibi dalla struttura decisa e robusta, come il filetto di maiale in doppia cottura con olio e olive.

*> segue a pag. 28*


HOME MADE WITH LOVE
In Tescoma siamo grandi fan del "fatto in casa", con ingredienti freschi di stagione e a km zero. E tu sai resistere alla tentazione di preparare un piatto genuino, fatto con le tue mani? Basta aprire la dispensa e lasciare spazio alla creatività. Agli utensili ci pensiamo noi: nel nostro assortimento di oltre 2.000 prodotti troverai un'infinità di accessori di cui non potrai più fare a meno per preparare i piatti di tutti i giorni e i menu per le grandi occasioni. In Tescoma abbiamo tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette.
rigagnocchi e forma garganelli DELÍCIA art. 630109
rotella con 4 tagliapasta DELÍCIA art. 630019
stampo per raviolini tondi DELÍCIA art. 630878
tescoma
SHOP
www.tescoma.it
Numero Verde
800777546
la passione in cucina.



## FILETTO DI MAIALE IN DOPPIA COTTURA CON OLIO E OLIVE

**PER 4 PERSONE**
**per il filetto: 600 g di filetto di maiale - 200 g di olive taggiasche - 6 cipolle rosse - 1,5 dl di vino rosso (facoltativo) - salvia - timo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**
**per i rösti: 4 grosse patate - 100 g di prosciutto crudo in una sola fetta - olio extravergine d'oliva - sale**

● **1** Preparate i filetti. Private la carne del grasso e delle membrane, poi tagliatela a tranci della lunghezza di 12-15 cm. In una casseruola scaldate 5 dl d'olio e friggetevi la carne per 1 minuto, poi scolatela su carta da cucina e trasferitela in una teglia.
● **2** Trasferite in una padella 4 cucchiai di olio di cottura della carne e fatevi rosolare le cipolle sbucciate e affettate; unite le olive denocciolate, lasciate rosolare per 2-3 minuti, sfumate con il vino (se vi piace) e lasciatelo evaporare. Versate le cipolle e le olive sulla carne, aggiungete la salvia e il timo, salate e pepate e infornate a 120° per 30 minuti.
● **3** Preparate i rösti. Sbucciate le patate e grattugiatele con la grattugia a fori medi; eliminate il grasso del prosciutto e tagliatelo a julienne. In una ciotola, mescolate i due ingredienti, condite con un cucchiaio di olio e un pizzico di sale e formate tante tortine sottili. Cuocete i rösti in padella con un cucchiaio d'olio 3-4 minuti per lato. Servite il filetto affettato con il suo contorno di cipolle e i roesti caldi.

**FACILISSIMA**
**● Preparazione 15 minuti ● Cottura 45 minuti ● 675 cal/porz.**

Piatto in vendita da La Rinascente, lavastone board Made a Mano. Nell'altra pagina, in basso, runner Once Milano, tag di carta con numero Ikea.
Indirizzi a pagina 6



## CONFIT DI GALLETTO TARTUFATO

**PER 4 PERSONE**
**cosce e petti di 4 galletti amburghesi già puliti e separati dalla carcassa - 1 mazzetto di salvia - 1 piccola testa di aglio - 1 tartufo nero da 20 g - olio extravergine d'oliva - sale - pepe bianco**

● **1** Mettete le cosce e i petti dei galletti sul piano di lavoro, spolverizzateli con qualche pizzico di sale e pepe bianco e massaggiateli molto bene in modo che si insaporiscano. Poi, trasferiteli in una teglia sitemandoli in modo che stiano molto vicini fra loro; tra un pezzo e l'altro inserite fogliolìne di salvia e gli spicchi aglio sbucciati, poi coprite completamente con l'olio extravergine d'oliva.
● **2** Mettete in forno 120° per circa 1 ora. Quando la carne è ben dorata, sfornatela e, con una pinza da cucina, trasferitela nei vasi di vetro da conserva per la carne (a bocca larga) alternandola con fettine di tartufo non troppo sottili; terminate con quest'ultimo e coprite completamente di olio.
● **3** Conservate i vasi in frigorifero per un massimo di 3 giorni. Servite la carne a temperatura ambiente oppure scaldata a bagnomaria. Il galletto è ottimo anche appena uscito dal forno, servito con fettine sottili di tartufo, nappato con un po' di olio caldo e accompagnato con un'insalata fresca.

**FACILE**
● **Preparazione 15 minuti**
● **Cottura 1 ora** ● **370 cal/porzione**

*> segue da pag. 25*

## Il meglio di ogni categoria

L'olio può essere utilizzato anche in base alle categorie merceologiche. Quello di sansa, per esempio, è adatto per le fritture perché non copre il gusto degli altri cibi. Gli oli di oliva sono ottimi per vari impieghi in cottura e l'uso quotidiano in cucina, specialmente se non si amano gusti amari e piccanti. L'extravergine è un olio da tutto pasto, ideale soprattutto a crudo. Ma è valido anche in cottura e per fritture che conferiscano al cibo maggiore sapore e più palatabilità.




Capolavori
da grande pasticciere
NUOVO in edicola dal 29 ottobre
Speciale DOLCI
sale&pepe
Scopri le irresistibili ricette del numero speciale tutto da gustare
dedicato alle creazioni dei maestri pasticcieri. Un viaggio nel paradiso dei golosi che parte dagli impasti di base per arrivare alle bavaresi, alle torte, ai gateau di cioccolato, alle praline, ai lievitati e alla piccola pasticceria.
GRUPPO MONDADORI



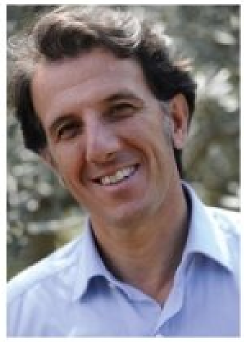
Piatto in vendita da La Rinascente, runner Once Milano. Indirizzi a pagina 6

## CIAMBELLA ALL'ARANCIA

**PER 6 PERSONE**
**370 g di farina - 200 g di zucchero - 5 arance - 4 uova - 3 cucchiaini di lievito per dolci in polvere - 1 noce di burro - zucchero a velo - 2 dl d'olio extravergine d'oliva - sale**

● **1** In una terrina, mescolate la farina con il lievito e 1 pizzico di sale. In una ciotola, sbattete le uova, aggiungete lo zucchero e lavorate gli ingredienti con le fruste elettriche per 3 minuti, fino a quando lo zucchero si è sciolto completamente.
● **2** Unite alle uova sbattute la farina e l'olio (un cucchiaio alla volta e alternandoli), continuando a mescolare con la frusta a mano. Aggiungete all'impasto la scorza grattugiata di 4 arance e il succo delle 5 arance. Imburrate uno stampo da ciambella del diametro di circa 30 cm e versatevi l'impasto. Infornate a 180° per 30 minuti, controllate la cottura inserendo uno stuzzicadenti al centro del dolce. Poi, lasciate raffreddare e sformate. Completate con una spolverata di zucchero a velo e servite.

**FACILE**
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 30 minuti** ● **720 cal/porzione**



**TRADIZIONE E INNOVAZIONE**
Erede di una famiglia che si dedica all'olio extravergine dal 1920, Zefferino Monini è a capo di un'azienda divenuta col tempo leader del settore.
**Un'azienda come garantisce la bontà del proprio olio?**
Con la qualità delle materie prime, trasformate a regola d'arte, ma anche stoccate nelle migliori condizioni. Occorre poi proteggere il prodotto durante tutto il ciclo di vita, per esempio usando un vetro scuro UV-grade e assegnando una data di scadenza più ridotta.
**Cosa offre di specifico un grande produttore?**
La grande azienda può selezionare i migliori oli in tutto il vasto mercato e dunque scegliere il meglio nelle aree a migliore vocazione olivicola e dai produttori che hanno lavorato meglio. Una piccola azienda, in genere, vende la sua produzione, appartenente a un'area ristretta, e questa a seconda delle annate può subire oscillazioni nel livello qualitativo. Possono esserci vantaggi e svantaggi in un caso e nell'altro. Poi, come al solito, è il valore delle persone che fa la qualità delle aziende, piccole o grandi.
**Come si riconosce la qualità?**
Innanzitutto dal marchio. Ma l'assaggio dà preziose informazioni. Un profumo che ricorda dei vegetali, il sentore netto di erba tagliata, le note che richiamano dei frutti, sono tutte caratteristiche positive e distintive di oli di diverse varietà e zone produttive. Inoltre, le note di amaro e piccante non sono dei difetti, ma garanzia di un olio ricco di sostanze antiossidanti, i polifenoli; è il caso, per esempio, del nostro Monini GranFruttato, particolarmente intenso nel gusto e nella piccantezza.


Buoni come fatti in casa.
guardaci dentro.it
FKDESIGN
Sapori & Piaceri
Torta Brownie
Cake Fruit
Qual è il segreto della bontà?
Non è la marca, la pubblicità in TV
o il testimonial famoso.
Non è il concorso a premi e neanche la confezione.
L'unica cosa che conta è la cura con cui
scegliamo gli ingredienti.
La stessa con cui scegli ogni giorno
quel che è meglio per te.
Guardaci dentro e scopri come siamo fatti.
www.guardacidentro.it
Fietta Spa - Bassano del Grappa (VI) - Tel. 0424.527501
www.saporiepiaceri.it
Sapori & Piaceri




# Vino&Olio

## HANNO IN COMUNE L'ATTENZIONE AL LUOGO DI ORIGINE. QUANDO POI LA STAR È IL PRODOTTO DELLE OLIVE, I NETTARI TANNICI DIVENTANO I MIGLIORI COPROTAGONISTI

**di Sandro Sangiorgi, a cura di Monica Pilotto**

### COSA LI UNISCE E COSA LI DIVIDE

Il vino e l'olio non hanno molto in comune dal punto di vista organolettico. Il primo è un liquido fermentato, in pratica l'emancipazione di un frutto già meraviglioso, l'altro deriva da una pressatura che restituisce integra la sostanza dell'oliva, quindi senza alcuna trasformazione. Il poco che unisce il vino e l'olio è però rilevante: riguarda l'importanza del luogo di origine dal quale entrambi traggono la loro bellezza. L'olio non si trova mai da solo con il vino, per esempio durante gli assaggi professionali; per preparare la bocca alla prova del campione successivo, si mangia una fettina di mela verde. Tuttavia l'olio può essere un ingrediente centrale, infatti sarebbe riduttivo considerarlo un semplice "condimento", quando attorno a lui spesso ruota una precisa idea di realizzazione e di servizio dei piatti.

### INCISIVI E PERSISTENTI

L'acidità è la prima e principale sensazione guida del vino, utile per ottenere un abbinamento riuscito, soprattutto quando l'olio è a crudo o se la cottura non ne modifica la sostanza e la grassezza. Bianchi vinificati senza le bucce, Gavi e Vernaccia di San Gimignano su tutti, rosati, come il Lambrusco di Sorbara, accompagnati da un perlage sottile che aiuta a contenere l'untuosità, e rossi non astringenti, tipo Montepulciano d'Abruzzo e Nero d'Avola, che hanno anche il potere di evocare il profumo dell'oliva fresca. Nel caso l'olio sia protagonista d'intingoli e lunghe cotture il tannino può diventare prezioso visto che il suo lavoro di contrasto va in profondità: se vogliamo vini bianchi, è preferibile scegliere le specialità che possono essere vinificate con le bucce, come la Ribolla del Collio, la Garganega di Gambellara e il Fiano dell'Irpinia. Tra i rossi, diamo spazio ai Sangiovese dell'Italia centrale, incisivi e rustici, ai rossi dell'Etna, autorevoli e persistenti, e alla Freisa, del Monferrato o delle Langhe, alla cui asciutta fermezza si unisce un'insospettabile duttilità.



### ALEATICO SORSO ANTICO

**Natalino Del Prete, San Donaci (BR), 0831 681584; 8 €.**
Dall'assolata e asciutta campagna salentina, quest'Aleatico amabile presenta un colore granato intenso e vivo; capace di offrire un profumo di confettura, erbe e radici, si distende attraverso una dolcezza calda e generosa che apre lo spazio all'aromatica densità delle torte (pag. 25 e pag 30).

### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO NONNO MARIANO

**Az. Agr. Di Cato, Vittorito (AQ), 349 2481784, 18 €.**
Siamo dov'è nato il mito del Montepulciano d'Abruzzo; qui la piccola azienda Di Cato mette a disposizione un rosso verace e sanguigno, pronto ad accompagnare il filetto di maiale sin dalla cottura e a seguire la complessa ricchezza del confit di carne (pag. 27 e pag. 28).

### VERMENTINO PITTI

**Torre a Cenaia, Cenaia (PI), 050 643739, 13 €.**
Ai piedi delle Colline Pisane si estende una tenuta di oltre 500 ettari, dove si producono sia le specialità introdotte nel secolo scorso sia varietà indigene. Come il Vermentino, bianco sapido e graduale, dotato di un'acidità spigliata da impiegare sulla delicatezza del merluzzo (pag. 23).

### MALVASIA ROSA

**Camillo Donati, Barbiano (PR), 0521 637204, 12 €.**
L'aria dei Colli di Parma non è celebre solo per affinare buoni prosciutti, ma dona una maturazione perfetta ai grappoli della bianca Malvasia che, in fase di vinificazione, il vignaiolo Donati associa a un pochino di uva rossa creando un delizioso Rosato frizzante che esalta la fragranza della focaccia (pag. 24).



Friggi in
modo più sano
Anche i fritti più gustosi
con solo un cucchiaio d'olio*
innovation + you
PHILIPS
Scoprilo in anteprima presso i negozi
MediaWorld
*Airfryer frigge con fino all'80% in meno di grassi rispetto alla frittura di patatine in olio con una friggitrice tradizionale Philips
Usalo tutti i giorni per friggere, grigliare, arrostire e cuocere al forno
PHILIPS



IL PRIMO DESIGN
CHE MUOVE
LE TUE PASSIONI
IN CUCINA
SCOPRI GLI SPECIALISTI GUZZINI PER SPREMERE E GRATTUGIARE
SQUEEZE&PRESS
Spremiagrumi /
Estrattore manuale
design: Angeletti Ruzza
watch the video!
BREVETTATO
PATENT PENDING
GRATE&STORE
Grattugia /
Dispenser
design: Angeletti Ruzza
watch the video!
SQUEEZE&GRATE
Spremilimone con
grattugia buccia
design: Niklas Jacob
watch the video!
guzzini
www.fratelliguzzini.com
ADV KommaFactory


Kitchen Active Design. Oggetti made in Italy disegnati per migliorare le azioni e i gesti quotidiani. Oggetti multifunzionali che muovono le tue passioni, per aiutarti a esprimere al meglio il tuo amore per la cucina.
guzzini
MADE IN ITALY SINCE 1912



# Pasta e cavoli

## CAPPUCCIO, CAVOLFIORE, BROCCOLI. RICETTE SU MISURA. CON FORMATI DIVERSI E CONDIMENTI A SORPRESA

**a cura di Miriam Ferrari, ricette di Alessandra Avallone, foto di Adriano Brusaferri, styling di Alessandro Pasinelli Studio**



Piatto Enrica Negri, bicchiere Bormioli Rocco, ciotola Asa Selection, distr. da Merito. In tutto il servizio fondo piastrella di Mutina. Indirizzi a pagina 6

## SPAGHETTI AI QUATTRO CAVOLI

**PER 4 PERSONE**
**350 g di spaghetti - 150 g di broccolo romanesco - 1 cipolla rossa - 100 g di cavolo cappuccio rosso - 100 g di cavolo cappuccio bianco - 150 g di cavolo riccio - 1 limone non trattato - 1 cucchiaio di aceto di vino bianco - 2 cucchiai di mandorle sfilettate - olio extravergine d'oliva - peperoncino in fiocchi - sale**

● **1** Affettate sottili tutti i tipi di cavolo. Sbuciate e affettate la cipolla rossa, conditela con una presa di sale, l'aceto e lasciatela macerare per 5 minuti; unite il cavolo rosso, mescolate e lasciate riposare ancora qualche minuto.
● **2** Cuocete gli spaghetti. Intanto scaldate un wok, versate 3 cucchiai di olio e fatevi soffriggere la cipolla con il cavolo rosso per 2 minuti.
● **3** Aggiungete tutti gli altri cavoli e cuocete a fuoco vivace, mescolando, per 3-4 minuti e salate; scolate gli spaghetti e ripassateli nel wok con le verdure. Togliete dal fuoco e grattugiate sulla pasta la scorza del limone, unite una presa di peperoncino e un giro di olio. Servite con le mandorle leggermente tostate.

**FACILE ● Preparazione 10 minuti ● Cottura 10 minuti ● 430 cal/porzione**

## MACCHERONCINI DI GRANO SARACENO CON CAPPUCCIO ROSSO

Piatto Enrica Negri, posata Sambonet, ciotola Marte. Indirizzi a pagina 6

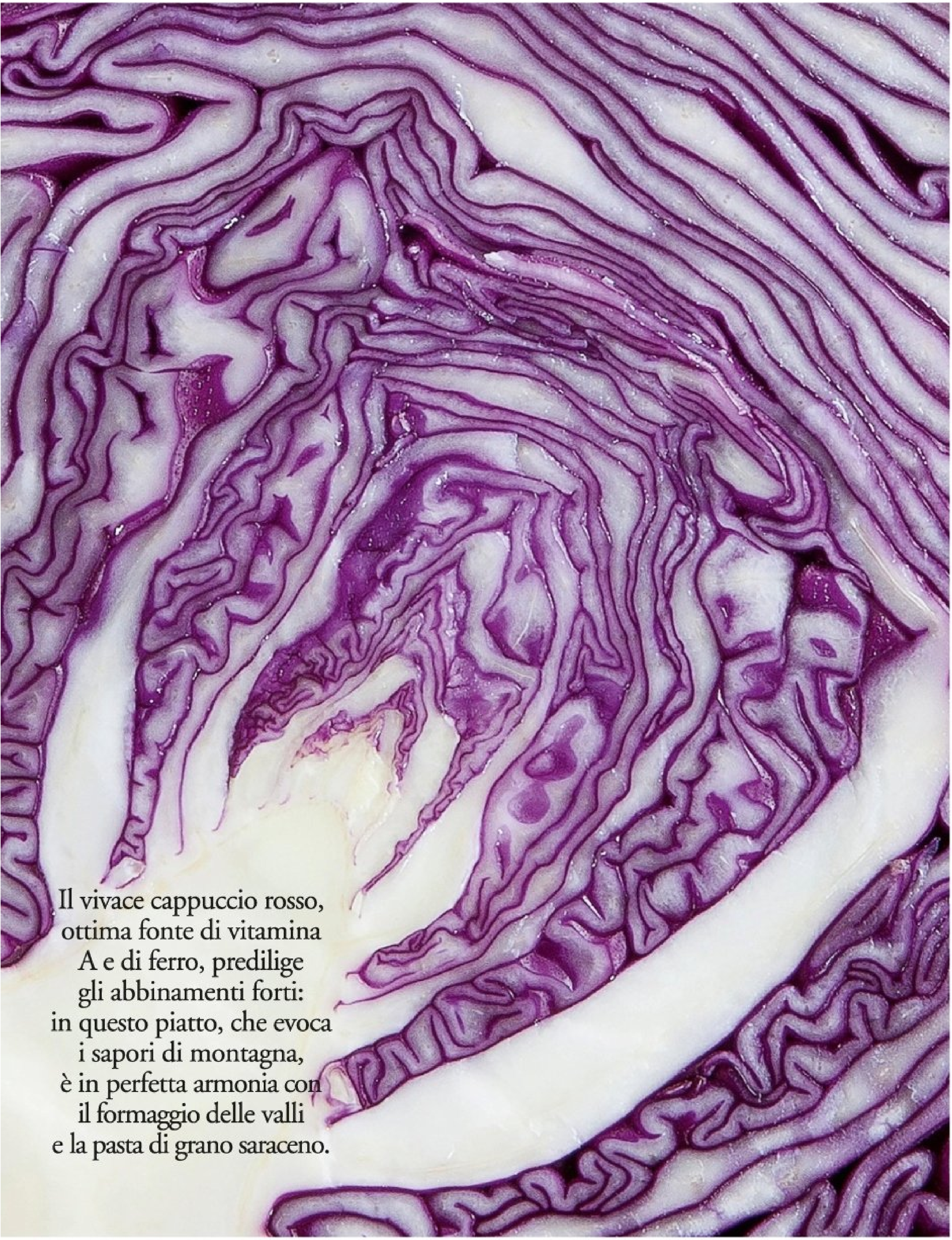
**PER 4 PERSONE**

**350 g maccheroncini rigati di grano saraceno - 400 g di cavolo cappuccio rosso - 2 rape bianche - 80 g di pancetta dolce - 1 scalogno - 150 g di taleggio - 60 g di quartirolo - 2 cucchiai di latte o panna - 0,5 dl di vino bianco secco - 2 cucchiai di cipolla disidratata - brodo vegetale - olio extravergine d'oliva - sale**

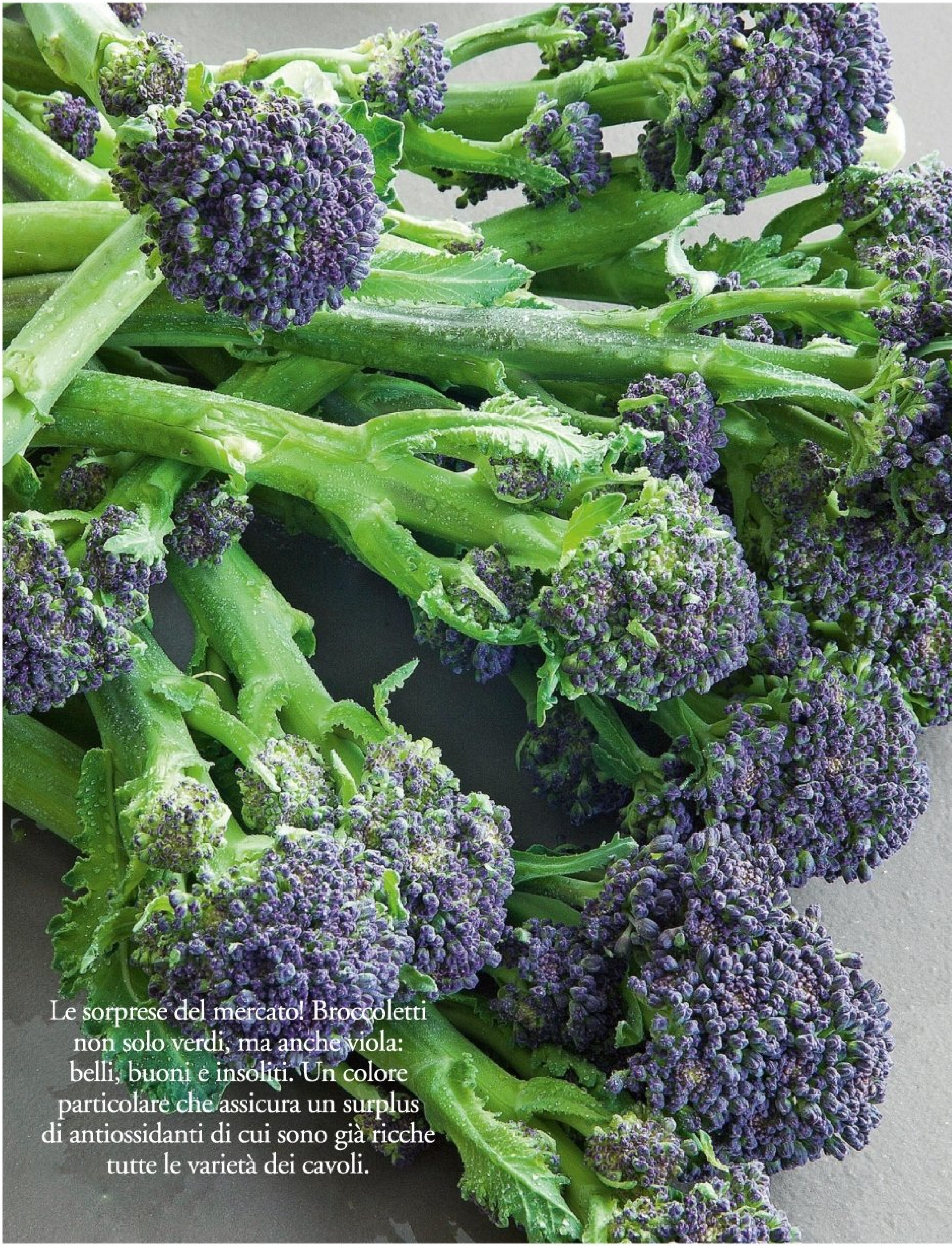
● **1** Tagliate a dadini le rape pelate e il cavolo. Fate soffriggere in padella con 2 cucchiai di olio lo scalogno affettato; quando è appassito unite le verdure e la pancetta a dadini. Appena la pancetta è colorita sfumate con il vino bianco e cuocete per 15 minuti circa, unendo, se necessario, 2-3 cucchiai di brodo.
● **2** Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata. Intanto preparate la fonduta di taleggio: tagliate il formaggio a pezzetti e scioglietelo a fuoco dolcissimo con il latte o la panna.
● **3** Scolate la pasta e mescolatela con le verdure. Versate 2 cucchiai di fonduta sul fondo di ogni piatto, distribuite sopra la pasta condita e completate con il quartirolo sbriciolato e la cipolla disidratata.

**FACILE ● Preparazione 10 minuti ● Cottura 20 minuti ● 600 cal/porzione**





Il vivace cappuccio rosso, ottima fonte di vitamina A e di ferro, predilige gli abbinamenti forti: in questo piatto, che evoca i sapori di montagna, è in perfetta armonia con il formaggio delle valli e la pasta di grano saraceno.



Le sorprese del mercato! Broccoletti non solo verdi, ma anche viola: belli, buoni e insoliti. Un colore particolare che assicura un surplus di antiossidanti di cui sono già ricche tutte le varietà dei cavoli.

Piatto Enrica Negri.
Indirizzo a pagina 6



## VESUVI CON I BROCCOLETTI AL PROFUMO D'ARANCIA

**PER 4 PERSONE**
350 g di vesuvi (formato di pasta elicoidale) - 500 g di broccoletti - 50 g di pomodori secchi - 100 g di olive di Gaeta - 60 g di ricotta salata grattugiata - 4 spicchi di aglio - 1 arancia non trattata - 1 cucchiaio di semi di finocchio - origano secco - 2-3 peperoncini rossi - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Dividete i broccoletti in cimette. Sbollentate i pomodori secchi in acqua bollente per 3 minuti, scolateli e tagliateli a pezzetti. Cuocete i vesuvi in acqua bollente salata per 4-5 minuti (a metà cottura), aggiungete le cimette di broccolo e portate a cottura.
● **2** Mentre la pasta cuoce preparate il condimento: scaldate in una casseruola 5 cucchiai di olio con l'aglio vestito, i pomodori secchi, le olive, la scorza grattugiata dell'arancia, i semi di finocchio e abbondante origano; lasciate amalgamare i sapori per qualche minuto. Scolate la pasta, conditela con il soffritto e completate con la ricotta salata e i peperoncini.

**FACILE** ● Preparazione 10 minuti
● Cottura 15 minuti ● 495 cal/porzione

Piatto Enrica Negri, bicchiere Ceramiche Nicola Fasano, Tagliere Tiger. Indirizzi a pagina 6

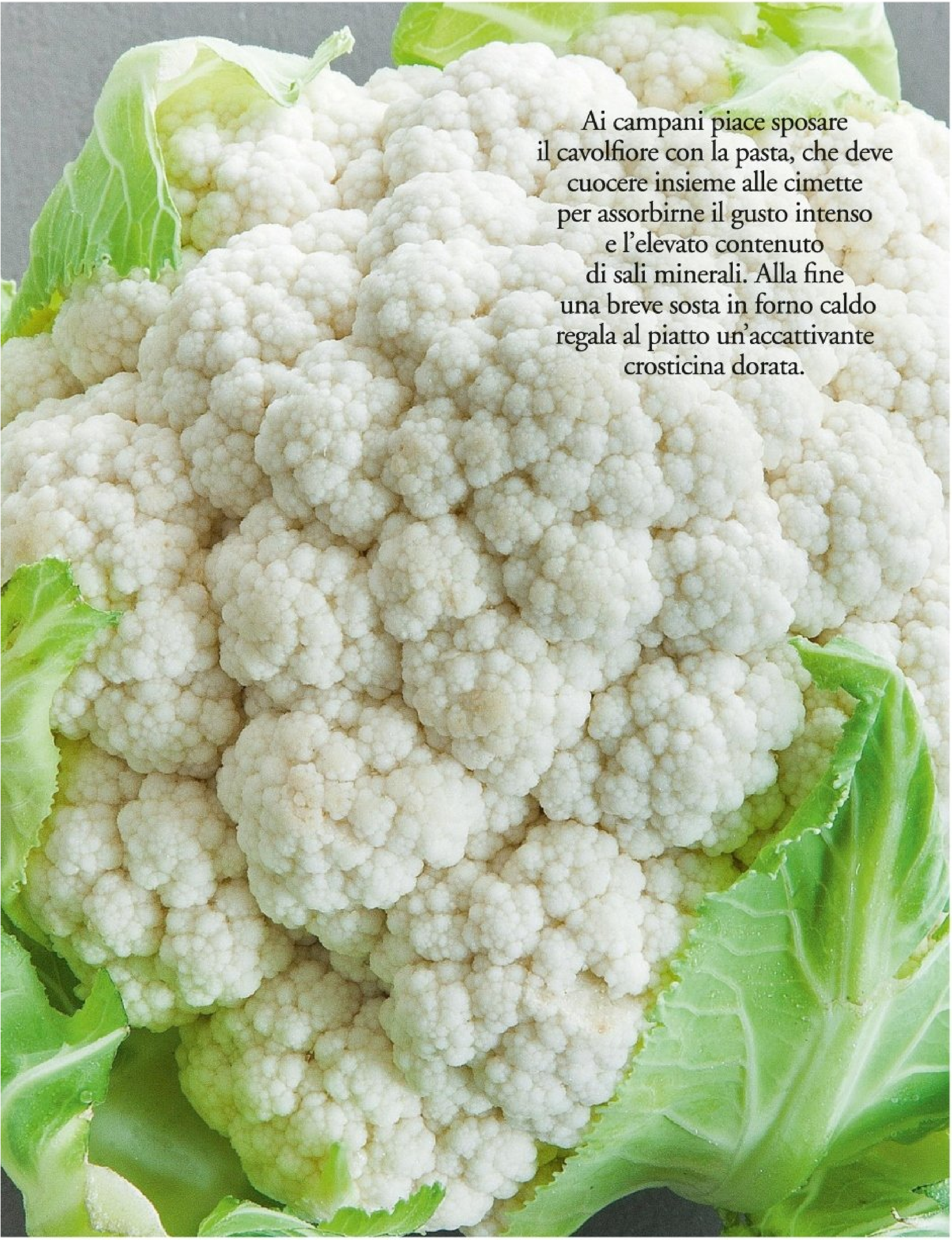
## MAFALDE E CAVOLFIORE ALLA NAPOLETANA

**PER 4 PERSONE**
**250 g di mafaldine - 350 g di cimette di cavolfiore - 2 spicchi di aglio - 150 g di provola - 30 g di pecorino grattugiato - 30 g di parmigiano reggiano grattugiato - olio extravergine d'oliva - sale**

● **1** In una casseruola fate soffriggere l'aglio a fettine con 3 cucchiai di olio. Quando l'aglio comincia a colorire abbassate la fiamma e aggiungete lentamente 5 dl di acqua bollente salata e le cimette di cavolfiore.
● **2** Appena riprende il bollore aggiungete le mafaldine spezzate in tre parti e altri 5 dl di acqua bollente salata; quando la pasta è cotta e l'acqua completamente assorbita, unite la provola grattugiata.
● **3** Trasferite la pasta in una teglia, cospargetela con pecorino e parmigiano e infornate a 220° per 10 minuti, fino a quando il formaggio si è sciolto e la superficie è dorata e croccante.

**FACILE** ● Preparazione 10 minuti ● Cottura 25 minuti ● 435 cal/porzione





Ai campani piace sposare
il cavolfiore con la pasta, che deve
cuocere insieme alle cimette
per assorbirne il gusto intenso
e l'elevato contenuto
di sali minerali. Alla fine
una breve sosta in forno caldo
regala al piatto un'accattivante
crosticina dorata.



Piatto Enrica Negri.
Indirizzo a pagina 6

Il cavolo nero è una preziosa riserva di sostanze depurative che stimolano le difese immunitarie. Il suo gusto deciso si abbina bene con una pasta “di carattere” come quella integrale. Ingentilirlo si può, per esempio aggiungendo al condimento una patata dolce.

## RIGATONI, CAVOLO NERO, PATATE DOLCI E CREMA DI CAVOLO

**PER 4 PERSONE**
**350 g di rigatoni integrali - 400 g di cavolo nero - 1 porro - 1 grossa patata dolce - 60 g di parmigiano reggiano grattugiato - 1 noce di burro - olio extravergine d'oliva - noce moscata - sale - pepe nero in grani**

● **1** Lavate il cavolo nero e pulitelo, eliminando le nervature più grosse e dure. Lessate, per 15 minuti circa, in abbondante acqua bollente salata, il cavolo nero e il porro mondato e tagliato a metà.
● **2** Scolate il porro e qualche foglia di cavolo, tritateli grossolanamente e riduceteli a crema con il frullatore a immersione. Montate la crema con 2 cucchiai di olio e abbondante pepe nero macinato al momento.
● **3** Aggiungete nell'acqua di cottura del cavolo la patata dolce, pelata e tagliata a dadini, e i rigatoni; portate a cottura. Scolate il tutto e condite con il burro, la crema di cavolo e porri, 2 cucchiai di olio e un pizzico di noce moscata; completate con il parmigiano grattugiato.

**FACILE** ● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 30 minuti** ● **500 cal/porzione**

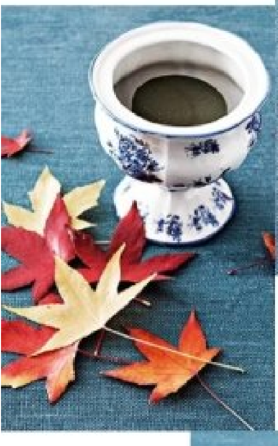




# Frutteto in vaso

## SORBE E CACHI, ACOMPAGNATI DA VIBURNO E FOGLIE D'ACERO PER UNA COMPOSIZIONE DAI "CALDI" TONI AUTUNNALI

**a cura di Silvia Bombelli, realizzazione di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni**







### PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

**Occorrente: 1 vaso di ceramica bianco e blu - 1 spugna per fioristi rotonda - alcune foglie di acero o storace (Liquidambar styraciflua) - 5 o 6 piccoli cachi mela - 10 sorbe - 2 o 3 rami di bacche di viburno - 2 o 3 rami di bacche di celastro - stuzzicadenti**

● **1** Appoggiate la spugna in un lavello o in un catino pieni d'acqua e lasciatela affondare, in modo che si impregni di liquido. Sgocciolatela senza strizzarla troppo e, se occorre, rifilatela a misura con un coltello per poterla inserire agilmente nel vaso riempiendolo per circa metà altezza.
● **2** Iniziate la composizione appoggiando i cachi nel vaso sulla spugna alternandoli con le sorbe. Disponeteli in una piramide irregolare e fissateli tra loro con alcuni stuzzicadenti per stabilizzarli. Mano a mano che procedete inserite lungo i bordi alcune foglie e qualche ramo di viburno.
● **3** Create una composizione armoniosa posizionando prevalentemente le foglie sulla destra e i rami di viburno e di celastro sulla parte frontale e sulla sinistra. Inserite alcuni rametti di bacche anche al centro della composizione tra i cachi e le sorbe. Di tanto in tanto, per evitare che si secchino subito, potete spruzzare d'acqua le foglie con un nebulizzatore.


silikomart®
CHOCO BLOCK: PER GOLOSE COSTRUZIONI
CHOCO BLOCK
Chi ha detto che i mattoncini servono solo per costruire? Da oggi con lo stampo in silicone Choco Block li potrai anche mangiare!
100% PRODOTTO ITALIANO
IDEATO PRODOTTO CONFEZIONATO IN ITALIA
Scopri tutta la gamma Easy Choc
Silikomart S.r.l. • Mellaredo di Pianiga (VE) Italy • Tel +39 041 5190550
shop.silikomart.com
REGISTERED DESIGN
MADE IN ITALY


FUGA DA ALCATRAZ
Paramount Pictures presenta Un film MALPASO Company/SIEGEL • PATRICK McGOOHAN
Produttore Esecutivo ROBERT DALEY - Sceneggiatura di RICHARD TUGGLE - Tratto dal romanzo di J.CAMPBELL BRUCE
Musica di JERRY FIELDING - Prodotto e Diretto da DON SIEGEL
LE ALI DELLA
LIBERTA'




Nella foto, in piedi, lo chef Ivan Manzo (in giacca bianca) e il maître Massimo Sestito. Gli altri sono Marco, Mirko, Said, Stephan, Carlos, Axjia (manca Vincenzo, purtroppo ammalato): "la brigata dei briganti", come scherzosamente li definisce Silvia Polleri, direttrice del progetto cucina del Carcere di Bollate (Mi). Per primo, nel 2004, è nato il servizio di catering rivolto a imprese pubbliche e private (cooperativa Abc, la sapienza in tavola), poi, nel 2012, la sezione carceraria della Scuola alberghiera Paolo Frisi (dove i detenuti possono diplomarsi), infine nel 2015 il ristorante. Il carcere di Bollate ha una percentuale di recidiva del 20%, contro il 67% della media nazionale.



# Fuga in cucina

## SI CHIAMA "INGALERA" ED È IL PRIMO RISTORANTE ITALIANO ALL'INTERNO DI UN CARCERE. UNA CUCINA RAFFINATA, UNA SFIDA VINTA, UN'ESPERIENZA DA VIVERE

**di Cristiana Cassé, foto di Michele Tabozzi**

Fuga da Alcatraz, Le ali della libertà, Papillon... Sono alcune delle locandine che ironicamente adornano le pareti di InGalera, il ristorante aperto nel 2015 nella Casa di reclusione di Bollate (in provincia di Milano). Dietro le sbarre di un asburgico palazzone grigio, si cela uno spazio che va oltre l'immaginazione. Un signor ristorante, con una sala piacevolissima e camerieri in giacca e cravatta. Alcuni tavoli habillé, altri più casual con le tovagliette di carta raffiguranti altri carceri italiani. La cucina? Di alto livello e a prezzi accessibili, ricercata e sfiziosa, spazia da proposte creative a reinterpretazioni di piatti tradizionali (in queste pagine, tre ricette dal menu autunnale). Grande l'attenzione alle materie prime, importante la carta dei vini, impeccabile il servizio. Un ottimo locale insomma, ma è inutile negare che quello che colpisce è l'insolito contesto, il luogo, dove il "dentro" e il "fuori" si incontrano, dove chi ha sbagliato si riabilita e si guadagna una professione per tornare nel mondo con le carte in regola. In cucina i detenuti sono guidati dallo chef Ivan Manzo, monolitico gigante buono, mentre in sala c'è Massimo Sestito, il maître, che sembra il sosia di Claudio Amendola (anche per la simpatia). Sono amici fin dai tempi della scuola alberghiera, che hanno frequentato insieme, sono uomini liberi, ma vengono in carcere tutti i giorni per portare avanti quest'impresa straordinaria, contagiando con il loro costruttivo entusiasmo i detenuti e gli ospiti stessi del ristorante.

**IVAN IL TERRIBILE**
"Ho lavorato dappertutto, nei ristoranti, negli alberghi, sulle navi, in Italia e all'estero", spiega lo chef Ivan Manzo, che ha frequentato la scuola alberghiera di Chiavenna. "È faticoso insegnare a questi ragazzi, non tutti hanno il senso del lavoro, ma sono volonterosi, e magari un giorno li porterò con me a cucinare fuori da qui. I veri delinquenti li ho incontrati altrove".



## TORTELLI DI FUNGHI PORCINI CON VELLUTATA DI PATATE, TIMO E RICOTTA STAGIONATA

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**
**per il ripieno: 300 g di porcini freschi - 100 g di ricotta - 100 g di grana grattuggiato - 2 tuorli - 1 spicchio di aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**
**per la pasta: 350 g di farina 00 - 3 uova - 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva - sale**
**per la vellutata e il condimento: 2 patate medie - 100 g di ricotta salata stagionata - 1 scalogno - 1 noce di burro - 1 bicchiere di latte - 2 dl di brodo vegetale - 1 manciatina di timo fresco sfogliato - olio extravregine d'oliva**

● **1** Preparate il ripieno. Pulite i funghi eliminando la parte terrosa del gambo e quindi passandoli con un panno umido. Tagliateli a fettine e trifolateli in padella con, un po' d'olio, l'aglio, sale e pepe finché saranno morbidi e l'acqua di vegetazione si sarà asciugata; lasciateli raffreddare.
● **2** Sminuzzateli con un coltello, tenendo da parte qualche fettina per il decoro finale. Mettete i funghi tritati in una ciotola con i tuorli, la ricotta e il grana.
● **3** Mescolategli ingredienti con un cucchiaio fino a ottenere un composto omogeneo.
● **4** Preparate la pasta. Disponete la farina a fontana, mettete al centro 2 uova, l'olio e una presa di sale e lavorate il tutto finché l'impasto sarà liscio ed elastico. Dividetelo in 4 porzioni e riducetele in sfoglie sottili con la macchinetta o con il matterello. Spennellatele con l'uovo rimasto leggermente sbattuto e tagliatela con una rondella zigrinata in quadrati di 4x4 cm.
● **5** Mettete al centro di ogni quadrato un cucchiaino di ripieno, piegate i quadrati a triangolo sigillando bene i bordi e quindi richiudeteli a tortellino sovrapponendo i due angoli esterni. Preparate la vellutata. Sbucciate le patate e riducetele a cubetti. Tagliate lo scalogno a rondelle e rosololatelo con il burro. Unite le patate, il brodo e il latte e portate a cottura. Poi frullate il tutto. Cuocete i tortelli in acqua bollente salata per 6-7 minuti e sgocciolateli su un canvaccio. Distribuite la vellutata di patate nei piatti, adagiatevi sopra i tortelli e cospargete con la ricotta in scaglie e il timo. Completate con i funghi tenuti da parte e un filo d'olio.




1


2


3


4


5



## BOTTAGGIO DI CONIGLIO

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**
**6 cosce posteriori di coniglio - 1 verza - 50 g di pancetta - 15 pomodorini di Pachino - 1 carota - 1 costola di sedano - 1 cipolla - 1 spicchio d'aglio - 1 bicchiere di vino bianco fermo - 1 foglia di alloro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**





● **1** Disossate le cosce di coniglio (oppure chiedete al macellaio di farlo per voi), salatele, pepatele, arrotolatele e legatele come piccoli arrostini.
● **2** Rosolatele su tutti i lati con un filo d'olio.
● **3** Pulite e lavate la verza, i pomodorini, il sedano e la carota. Sbucciate la cipolla. Riducete la verza a pezzettoni, i pomodori a metà e le altre verdure a fette. In una pentola, rosolate sedano, carota e cipolla con un po' di olio, la pancetta a julienne, l'aglio e l'alloro. Unite le verze e i pomodorini, bagnate con il vino e lasciate stufare per 20 minuti. Salate e pepate. Distribuite le cosce di coniglio con le verze e il loro intingolo in 3 sacchetti adatti alla cottura e chiudeteli con un legaccio.
● **4** Mettete i sacchetti in una grossa pentola riempita per metà con acqua bollente e cuocete per 6 ore a fuoco basso in modo che l'acqua non raggiunga mai il bollore. Aprite i sacchetti, versate il bottaggio in una pentola, fate ridurre un poco il sugo a fuoco medio e servite.





## TORTINO DI MELE

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**
**2 mele - 200 g di farina 00 - 3 uova - 150 g di zucchero semolato - 50 g di zucchero di canna - 1 bustina di lievito - 3 cucchiai di uvetta - 3 cucchiai di pinoli - la punta di un cucchiaino di cannella - burro per gli stampi**

● **1** Sbucciate le mele e riducetele a cubetti. Montate con frusta elettrica le uova e lo zucchero semolato fino a ottenere un composto spumoso (15 minuti circa).
● **2** Mescolando con una spatola, aggiungete la cannella, la farina setacciata con il lievito, le mele, l'uvetta e i pinoli.
● **3** Imburrare 6 pirottini di stagnola e riempiteli con l'impasto aiutandovi con un cucchiaio.
● **4** Corpargete la superficie con lo zucchero di canna e cuocete in forno caldo a 180° per 18 minuti.







### MENU, PREZZI E PRENOTAZIONE

Il ristorante InGalera, che si è guadagnato più di una menzione sulla stampa internazionale, vanta un pubblico italiano e straniero di tutte le età, bambini compresi. I coperti sono 52 ed è necessario prenotare. All'ingresso del carcere, si viene accompagnati al ristorante dalle hostess della Scuola alberghiera Paolo Frisi. A pranzo è proposta la formula "quick lunch" (piatto unico 12 euro, primo e secondo 14 euro, con acqua e caffè), mentre alla sera e al mezzogiorno del sabato si sceglie alla carta (35-50 euro) oppure si può optare per il menu degustazione (30 euro).

*InGalera, Via Cristina Belgioioso 120, Bollate (MI). Per prenotare: tel. 334 3081189 (9.30-11, 15-18.30) www.ingalera.it ristoranteingalerabollate@gmail.com*



# Formaggi & birra

## NIENTE VINO MA WEISS, SAISON E STRONG ALE CON IL TOP DELLA NOSTRA ARTE CASEARIA. CINQUE RICETTE STUZZICANTI PER GUSTARE IL CONNUBIO DEL MOMENTO

**a cura di Marina Cella, testo di Luca Iaccarino, ricette di Claudia Compagni, foto di Michele Tabozzi, styling Studio Salaris. Note sulle birre di Sandro Sangiorgi**




Birra Di castagne

Rauchbier o Smoke Bier




Bicchieri, da sinistra a destra: B. Morone, Maino Carlo, B. Morone, Maino Carlo, B. Morone; tagliere B. Morone. Indirizzi a pagina 6



SAISON AL GRANO SARACENO
Originaria della Vallonia è per tradizione prodotta in autunno per essere consumata d'estate. Fresca e agile, dall'alcolicità moderata, è decisa e profumata di spezie, ideale per condividere la dolcezza di mele e porri e mediare il sapore risoluto di speck e Bitto Dop.

## TARTE FLAMBÉE AL BITTO CON SPECK, PORRI E MELE

**PER 6 PERSONE**
300 g di pasta da pane - 200 g di Bitto Dop semi stagionato - 200 g di panna acida - 1 tuorlo - 2 porri - 80 g di speck - 2 mele Annurche - 20 g di burro - sale - pepe

● **1** Pulite i porri, tagliateli a rondelle e fateli stufare dolcemente in una padella con il burro, una presa di sale e un mestolino di acqua calda per una decina di minuti. In una ciotola mescolate la panna acida con una presa di sale e il tuorlo. Lavate le mele, pulitele e tagliatele sottilissime con una mandolina.
● **2** Stendete la pasta da pane in una sfoglia ovale dello spessore di circa 1/2 cm e trasferitela su una placca rivestita con carta da forno. Distribuitevi sopra la panna acida, i porri, i 2/3 del formaggio grattugiato grosso, lo speck tagliato a pezzetti e le mele. Regolate di sale e pepate.
● **3** Cuocete la tarte in forno preriscaldato a 220° per 20 minuti. Cospargetela con il formaggio rimasto a lamelle sottili e servite.

**FACILE** ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 30 minuti ● 400 cal/porzione

## RAVIOLI DI CASTAGNE E STELVIO CON SALSA DI ERBETTE

**PER 4 PERSONE**
**200 g di farina 00 - 3 uova - 200 g di castagne lessate e sbucciate - 2 scalogni - 200 g di Stelvio Dop - 4 foglie di salvia - 300 g di erbette - 2 dl di brodo vegetale - 40 g di burro - noce moscata - sale - pepe**

● **1** Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, rompete al centro 2 uova e iniziate a incorporarle sbattendole con una forchetta. Lavorate poi l'impasto con le mani per 5 minuti, avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare per 30 minuti.
● **2** Nel frattempo preparate il ripieno. Sbucciate uno scalogno, tritatelo finemente e fatelo stufare in una padella con 10 g di burro, la salvia tritata e un mestolino di brodo per 2-3 minuti. Unite le castagne, tenendone da parte 4, e passate il composto finemente al mixer. Aggiungete un pizzico di noce moscata, salate, pepate e lasciate raffreddare. Poi unite 150 g di formaggio grattugiato con una grattugia a fori grossi e l'uovo rimasto e amalgamate gli ingredienti.
● **3** Stendete la pasta in una sfoglia sottile, ricavate tante strisce di 8 cm di lunghezza e distribuitevi sopra il ripieno a mucchietti; piegate le strisce a metà e ritagliatele con una rotella liscia in modo da ottenere dei rettangoli, quindi pizzicate la pasta con due dita ricavando i ravioli.
● **4** Mondate le erbette, lavatele, asciugatele e tritatele grossolanamente. Succiate lo scalogno rimasto, tritatelo finemente e fatelo stufare dolcemente in una padella con il burro rimasto. Unite le erbette, le 4 castagne tenute da parte spezzettate, una presa di sale e il brodo bollente rimanente e cuocete per 5 minuti su fiamma vivace. Lessate i ravioli in acqua salata in ebollizione per 3-4 minuti, scolateli, trasferiteli nella padella con le erbette, fateli insaporire per 30 secondi e serviteli con il formaggio rimasto grattugiato.

**MEDIA** ● **Preparazione 30 minuti + riposo** ● **Cottura 15 minuti** ● **535 cal/porzione**



**BIRRA DI CASTAGNE**
Il tipico frutto autunnale, utilizzato secco o in farina, dona alla birra morbidezza e un gusto lievemente affumicato. L'avvolgenza e l'amaro appena accennato mitigano l'intensità dello Stelvio Dop, seguendo l'amido delle castagne, la salvia e le erbette.

Bicchiere B. Morone, piatto Steelite International presso FSG Italia, forchetta Zara Home. Nella pagina accanto: bicchiere B. Morone, tagliere in ceramica Steelite International presso FSG Italia, tovagliolo Society Limonta, fondo Oikos. Indirizzi a pagina 6



Medesano, Parma
Armanda apicoltrice
Il gusto dell'Avventura
alce nero
Il nostro miele biologico è un'impresa italiana
MILLEFIORI
ACACIA
ACACIA
CASTAGNO
ACACIA
MILLEFIORI
Da sinistra: miele di millefiori, miele di castagno, miele di acacia in bustine, miele di acacia e polline di millefiori
Scopri tutti i prodotti su alcenero.com
Alce Nero. Agricoltori biologici dal 1978



Tagliere lungo B. Morone; tagliere tondo e coltelli da formaggio Maino Carlo. Indirizzi a pagina 6



# Artigianali: amano i formaggi

Che sia un Chianti, un Fiano, un Franciacorta o un Passito, ai formaggi siamo soliti abbinare un vino. Ogni prodotto caseario ha il suo, naturalmente, e tutto cambia passando da un fresco a uno stagionato fino a un erborinato, ma sempre dall'uva si parte. In questo 2016, invece, con garbo ma con determinazione, al fianco dei latticini s'è accostata una nuova compagna di strada: la birra. Nel nostro Paese la bevanda non è mai stata amata come ora: a vent'anni esatti dalla nascita del movimento della birra artigianale italiana - nel 1996 sorgevano i primi home-brewer - la storia d'amore tra i malti e il Buon Paese è in piena luna di miele. Beviamo trenta litri di birra all'anno a testa: poca cosa rispetto ai tedeschi, ma noi ci concentriamo soprattutto sulla qualità. La birra artigianale ormai si trova financo nelle carte dei grandi ristoranti, accostata a primi, carni, pesci e, ora, formaggi. Il fenomeno sta diventando così consistente che l'Afidop - l'associazione che riunisce i produttori di formaggi Dop e Igp (afidop.it) - ha stilato un prezioso vademecum per dare a ogni forma la sua schiuma: si va così dalla A di Asiago (da abbinare a una Bock a bassa fermentazione, densa e maltata) alla V di Valtellina Casera (da assaggiare con una lLmbic a fermentazione spontanea, rifermentata in botte). Tra la A e la V, ventitré matrimoni per ogni occasione: il Castelmagno con una Trappista, la Fontina con una Strong Ale, il Parmigiano con una Barley Wine e via così. In queste pagine facciamo un passo avanti, dal prodotto alle ricette: a cinque piatti che hanno il formaggio per protagonista accostiamo i nettari più adatti, facilmente reperibili nei negozi di tutti i giorni. Certo, di Weiss o di Saison se ne possono trovare tipi assai diversi, per sfumature, storia e qualità. Ma certo val la pena di provarne le versioni artigianali italiane: nel mondo della birra lo Stivale è arrivato per ultimo ma, come si suol dire, talvolta gli ultimi sono i primi.

*Luca Iaccarino*



Dall'Alto Adige.
Garantito.
Formaggio Stelvio DOP:
qualità e origine certificate.
Ha un sapore intenso e aromatico, origini genuine e viene prodotto, secondo le antiche tradizioni, solo con latte fresco di alta montagna: è il Formaggio Stelvio dell'Alto Adige, originale e unico. Per questo merita il marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta) dell'Unione Europea. Perché tutti possano riconoscere la sua qualità. Autentica e garantita.
DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
Stelvio
Stilfser
GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG
www.altoadigegarantito.eu
Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia.

## CROCCHETTE DI FONTINA CON PANE BRIOSCIATO E CONFETTURA DI CACHI

**PER 4 PERSONE**
300 g di Fontina Dop - 2 uova - 200 g di pane briosciato - 400 g di cachi - 100 g di zucchero - 1 cucchiaio di succo di limone - 1 cuore di insalata riccia - 4 fette di caco disidratato - 1 cucchiaino di pepe nero in grani - farina bianca - 50 g di burro chiarificato - sale

● **1** Eliminate la buccia, il picciolo e gli eventuali semi dai cachi e cuocete la polpa per 20 minuti in una casseruola con lo zucchero, il succo di limone e i grani di pepe chiusi in un sacchettino di garza, tenendone da parte uno. Lasciate raffreddare la confettura, eliminate il sacchettino aromatico, trasferitela in 4 ciotoline e decorate ognuna con una fettina di caco disidratato.
● **2** Preparate le crocchette di formaggio. Eliminate la crosta dal formaggio, tagliatela a rettangoli di circa 1 cm di spessore e trasferiteli in freezer per 30 minuti. Tostate il pane briosciato in forno a 160° fino a che diventa secco, lasciatelo raffreddare e tritatelo grossolanamente nel mixer.
● **3** Rompete le uova in una terrina e sbattetele con una presa di sale e il grano di pepe tenuto da parte pestato. Passate le fette di formaggio prima nella farina, poi nelle uova sbattute e infine nel pane briosciato, poi ripetete una seconda volta il passaggio nelle uova e nel pane.
● **4** Friggete le crocchette in una padella con il burro chiarificato ben caldo, rigirandole sui due lati fino a che sono dorate e il formaggio inizia a fondere. Scolatele su carta assorbente e servitele calde accompagnate con la confettura di cachi e l'insalata riccia a ciuffetti.

**FACILE** ● **Preparazione 20 minuti + riposo** ● **Cottura 25 minuti**
● **700 cal/porzione**

STRONG ALE
Tipiche scozzesi, le Strong Ale si giovano dell'uso generoso di malti, hanno dunque una portata alcolica superiore alla media. Aromi complessi e corpo pieno affrontano la compattezza della Fontina Dop e non sovrastano le note dolci della panatura e della composta.



Bicchiere Maino Carlo, apribottiglie Zara Home, piatto Steelite International presso FSG Italia, fondo Oikos. Indirizzi a pagina 6


"Scegli il mio
Emmentaler DOP,
l'originale svizzero."
Michelle Hunziker
www.emmentaler.ch
EMMENTALER
SWITZERLAND
L'originale svizzero
SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND
Svizzera. Naturalmente.
Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it



**RAUCHBIER O SMOKE BIER**
Il tono affumicato delle migliori Rauchbier deriva dalla tostatura dei malti a fuoco vivo. Il sapore, reso leggiadro dalla qualità dell'anidride carbonica, si sposa con la pasta stratificata dello strudel, esaltando il profumo abbrustolito delle carote e la piccantezza del Provolone Dop.

## STRUDEL DI CAROTE CON PROVOLONE, CAVOLO NERO E NOCI

**PER 6 PERSONE**
**200 g di farina 00 - 3 uova - 20 g di olio di arachide - 200 g di Provolone valpadana Dop - 500 g di carote - 500 g di cavolo nero - 1 spicchio d'aglio - 50 g di gherigli di noce - 20 g di miele di acacia - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**

● **1** Impastate la farina con l'olio di arachide, una presa di sale, 0,7 dl di acqua tiepida, una macinata di pepe e un uovo; lavoratela fino a ottenere un impasto liscio e morbido, formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare per un'ora in luogo fresco.
● **2** Pelate e pulite le carote, lavatele, asciugatele, tagliatele a filetti nel senso della lunghezza, conditele con il miele, lo spicchio d'aglio, 4 cucchiai di olio d'oliva e una presa di sale. Cuocetele in forno preriscaldato a 220° per circa 30 minuti, mescolandole di tanto in tanto.
● **3** Mondate il cavolo nero, eliminate la costa centrale delle foglie, lavatele e scottatele in acqua salata in ebollizione per 5 minuti. Scolatele, fatele raffreddare, strizzatele e tritatele. Grattugiate il formaggio con una grattugia a fori grossi e mescolatelo con le uova rimaste sbattute, i gherigli di noce tritati, sale, una macinata di pepe e il cavolo.
● **4** Stendete la pasta in una sfoglia rettangolare sottilissima, cospargetela con il composto di formaggio e cavolo e con le carote private dell'aglio, ripiegate i lati più lunghi sopra il ripieno e arrotolate il tutto partendo da un lato lungo. Trasferite su una teglia rivestita con carta da forno e cuocete in forno preriscaldato a 220° per 30 minuti.

**MEDIA ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 1 h e 5 minuti ● 435 cal/porz.**

## SFOGLIATA DI PATATE AL PIAVE CON ERBE AROMATICHE

**PER 6 PERSONE**
**600 g di patate - 200 g di Piave Dop - 2 dl di latte - 3 rametti di timo - 6 foglie di salvia - 2 rametti di rosmarino - 10 g di erba cipollina - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 tuorlo - 30 g di burro - sale - pepe nero**

● **1** Sbucciate e lavate le patate, tagliatele a lamelle sottili con una mandolina, sciacquatele, mettetele in una casseruola, copritele con acqua fredda e cuocetele per 2 minuti dall'inizio dell'ebollizione. Scolatele delicatamente con una schiumarola direttamente su una teglia rivestita con carta da forno e lasciatele raffreddare.
● **2** Eliminate la crosta dal formaggio, tagliatelo a tocchetti, trasferitelo nel mixer e frullatelo con il tuorlo, il latte, una presa di sale e una generosa macinata di pepe.
● **3** Mondate e lavate le erbe aromatiche, asciugatele, tagliate l'erba cipollina con una forbice e tritate le altre molto finemente. Unite gli aromi preparati al composto di latte e formaggio e mescolate. Rivestite con carta da forno uno stampo a cerniera del diametro di 18 cm, imburrate abbondantemente la carta e riempitelo alternando strati di patate e di composto di formaggio.
● **4** Cospargete la superficie con il burro rimasto a fiocchetti e cuocete la sfogliata in forno già caldo a 180° per 30 minuti coperta e per altri 20 scoperta. Lasciatela intiepidire, levatela dallo stampo, eliminate la carta e servite.

**FACILE** ● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 55 minuti** ● **235 cal/porzione**

WEISS
Le bianche bavaresi sono birre ad alta fermentazione, ottenute con un'elevata percentuale di frumento maltato. L'aroma vivace, la lieve cremosità e la nota acidula accompagnano la delicatezza del Piave Dop, assecondano le erbe e agiscono sulla densità delle patate.



Bicchiere B. Morone, tovaglia Society Limonta. Nella pagina accanto: bicchiere Maino Carlo, piattino Livellara Milano, forchettta Mepra, tovagliolo aperto Libeco, piano Oikos.
Indirizzi a pagina 6



# IL FORNO DEI TUOI DESIDERI.

**Con il forno FullSteam di Neff puoi scegliere fra cottura a vapore, tradizionale o combinarle per ottenere il massimo da entrambe.**



Ha un design raffinato, con linee nette e definite, combina materiali di altissima qualità per un risultato estetico impeccabile. Ma è al suo interno che l'innovazione Neff dà il meglio di sé, stabilendo così nuovi standard in cucina grazie alle sue straordinarie funzionalità di cottura. Perché il nuovo forno FullSteam di Neff unisce la cottura tradizionale e quella a vapore in un unico elettrodomestico che, oltre a cuocere in entrambe le modalità, le combina insieme. 38 programmi regolano in modo completamente automatico ed ottimale la preparazione delle pietanze desiderate – dall'antipasto, al secondo, fino al dessert – con risultati sempre eccellenti: le verdure rimangono ricche di sapore e di vitamine, gli arrosti croccanti fuori e teneri all'interno. FullSteam Neff è indubbiamente la soluzione ideale per chi ama una cucina leggera, senza grassi ma che esalta i sapori appagando il palato.

NEFF

APPASSIONATI DI CUCINA DAL 1877

# Rotolo di pasta all'emiliana

## UN PIATTO TRADIZIONALE DOVE LA SFOGLIA FRESCA AVVOLGE UN DELICATO RIPIENO

di Miriam Ferrari,
in cucina Antonella Pavanello,
foto di Michele Tabozzi,
scelta del vino di Sandro Sangiorgi

Tra i celebri estimatori della gastronomia emiliana c'è Pellegrino Artusi, che nella sua famosa opera "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" afferma: «Quando incontrate la cucina emiliana, fate una riverenza, perché se la merita» e conferma anche con le sue ricette che la gloriosa protagonista di gran parte dei primi piatti emiliani è la sfoglia fresca. Le sfogline, depositarie di questa antica arte, e le rezdore, come vengono chiamate le donne di casa emiliane, ancora oggi la preparano tutti i giorni.

*> segue a pag. 68*












## LA PREPARAZIONE

**PER 4 PERSONE**
**per la pasta: 300 g di farina bianca, più quella per la spianatoia - 2 uova - noce moscata - sale**
**per il ripieno: 800 g di foglie di spinaci - 400 g di ricotta fresca - 30 g di burro - 2 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato - sale - pepe**
**per condire: burro - parmigiano reggiano grattugiato**

• **1** Preparate la pasta: mettete la farina sulla spianatoia, fate la fontana, unite un pizzico di sale e una grattata di noce moscata e sgusciate al centro le uova; impastate unendo 2-3 cucchiai di acqua, quanto basta per ottenere una pasta casalinga compatta; tenetela da parte coperta con un telo. • **2** Preparate il ripieno: lavate le foglie di spinaci, sgocciolatele in una pentola e cuocetele senza aggiungere altra acqua a quella rimasta dopo il lavaggio. Scolatele, strizzatele molto bene e tritatele finemente. • **3** Fate fondere il burro in un tegame, unite gli spinaci tritati e fateli insaporire a fuoco basso, mescolando. • **4** Raccoglieteli in una ciotola, lasciateli intiepidire, poi unite la ricotta, il parmigiano e mescolate bene; regolate di sale e pepe. • **5** Sulla spianatoia infarinata stendete la pasta in una sfoglia sottile (1-2 mm di spessore.) Trasferite al centro della sfoglia il ripieno di spinaci e ricotta e stendetelo con una larga spatola in uno strato uniforme dello spessore di circa 1 cm. Lasciate libero un bordo di circa 2-3 cm. • **6** Arrotolate delicatamente la sfoglia su se stessa. Avvolgete completamente il rotolo in un telo, poi legatelo alle estremità con spago da cucina. • **7** Utilizzate per la cottura una pesciera con l'apposita griglia estraibile su cui appoggerete il rotolo. Portate a ebollizione abbondante acqua salata, immergetevi il rotolo e lasciatelo sobbollire per circa 45 minuti. • **8** Scolatelo, svolgetelo dal telo e tagliatelo a fette alte un paio di cm, sistemandole man mano su un piatto da portata caldo. Conditele con burro fuso e parmigiano e servite.









> *segue da pag. 66*

Pazientemente assottigliata con abili movimenti di matterello fino a ottenere un manto setoso ed elastico, la sfoglia viene ridotta in lunghe strisce morbide, pronte per un piatto di profumate tagliatelle o, se c'è più tempo, farcita con un ghiotto ripieno, come nel caso delle classiche lasagne al ragù e del rotolo di spinaci, di cui parliamo in queste pagine.

## Sfoglia, erbe e tanto sapore

Anche se vanta le sue origini a Reggio Emilia, dove la cucina mostra una spiccata predilezione per le erbe (così testimoniano le sue specialità più famose come l'erbazzone e la torta d'erbe), la ricetta del rotolo si è con il tempo diffusa in tutto il territorio emiliano. La pasta, stesa sottile in un largo disco, è farcita con un composto di spinaci (o altre erbe o verdure, secondo la stagione e il gusto di chi prepara il piatto), ammorbidito con ricotta e allargato sulla sfoglia, facendo molta attenzione a lasciare liberi i bordi; il tutto viene poi arrotolato morbidamente, ed è il momento più delicato perché richiede una buona manualità. Avvolto in un telo sottile, che si può sostituire con carta da forno, il rotolo va legato e cotto in acqua salata a ebollizione appena accennata. Questa è la ricetta più diffusa, ma non mancano le varianti più ricche: c'è chi aggiunge prosciutto e formaggio, chi addirittura alterna uno strato di spinaci a un composto di vitello, salsiccia, regaglie di pollo e perfino una piccola quantità di fegato grasso. Per condire si privilegia il burro fuso, ma vanno bene anche salsa di pomodoro o ragù. Irrinunciabile, naturalmente, il parmigiano reggiano.

**BERE GIUSTO**
**Il sapore del rotolo deve il suo equilibrio alla sensazione ferrosa e amaricante degli spinaci che si oppongono alle differenti morbidezze offerte dalla pasta, dal parmigiano, dalla ricotta e, soprattutto, dal burro, responsabile di una chiara, quanto piacevole, grassezza: su questa sensazione agisce il perlage naturale dell'Ortugo Lubigo dell'azienda Croci, bianco piacentino ottenuto dal vitigno omonimo capace di creare un confronto graduale nel quale non si perde nulla della soffice ricchezza del piatto.**






**LA PAROLA ALL'ESPERTA**
Risponde alle nostre piccole curiosità Simona Guerra, presidente dell'Associazione Enogastronomica Otto in cucina di Bologna (ottoincucina.it).
**Quali sono i segreti per ottenere una sfoglia impeccabile?**
L'impasto deve essere non troppo duro e non troppo morbido, se si usa il matterello il panetto va cosparso con semola rimacinata mescolata a farina, così la sfoglia rimane più ruvida e sposa meglio il condimento.
**Per evitare che si secchi va utilizzata subito?**
Per non incorrere in questo inconveniente consiglio di far riposare la sfoglia 15-20 minuti tra due fogli di nylon alimentare: in questo modo resta morbida e al momento del taglio non si ritira.
**Gli spinaci si possono sostituire con altre verdure?** Per variare vanno bene anche broccoli, scarola e funghi.
**C'è un sistema alternativo alla cottura in acqua?**
Il rotolo si può anche affettare da crudo, sistemare le fette in piedi in una teglia con burro fuso e parmigiano e cuocerle in forno.
**La scuola dell'associazione dedica molte lezioni alla preparazione della sfoglia?**
Sì, e la docente è una sfoglina professionista. Noi accettiamo un numero limitato di corsisti (da qui il nome Otto in cucina) perché vogliamo che ciascuno impari davvero a preparare personalmente un buon primo emiliano.

### I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcuni indirizzi dove acquistare o gustare, tra le tante specialità, anche questo piatto.

**LE SFOGLINE**
Via Belvedere 7, Bologna, tel. 051 220558.
Oltre a tortellini, tortelloni e tante altre ghiottonerie, in questo negozio superspecializzato si preparano anche le "rosette", come chiamano qui il rotolo di pasta fresca farcito con spinaci, formaggio, prosciutto e altri ingredienti scelti secondo le richieste della clientela.

**RISTORANTE DA CESARI**
Via de' Carbonesi 8, Bologna, tel. 051 237710.
Questo locale, nel cuore di Bologna, a pochi passi da Piazza Maggiore, vanta un'attività cinquantenaria e si propone tra i migliori ristoranti tipici di Bologna. Una sfilata di piatti locali: irrinunciabili le autentiche tagliatelle alla bolognese e i tradizionali tortellini, ma anche proposte personalizzate, come il rotolo di pasta fresca farcito con spinaci e funghi o ricotta e prosciutto.

**TRATTORIA CA' POGGIOLI**
via Lugo 7, Lugo di Baiso, Baiso (Re), tel. 0522 844631.
Qui si possono apprezzare i sapori genuini di una schietta cucina di territorio: in menu non mancano mai la torta fritta e i tortelli di tradizione emiliana. Su ordinazione la cucina offre anche il classico rotolo di pasta fresca interpretato secondo la ricetta di famiglia.

silikomart®

## FREE BAKE: DAI NUOVE FORME ALLA TUA CREATIVITÀ



Magneti



### FREE BAKE

è la rivoluzionaria banda in silicone dotata di magneti che ti permette di dare la forma che vuoi alle tue creazioni!






Video

Silikomart S.r.l. • Mellaredo di Pianiga (VE) Italy • Tel +39 041 5190550

shop.silikomart.com

REGISTERED DESIGN
MADE IN ITALY

100% PRODOTTO ITALIANO
IDEATO
PRODOTTO
CONFEZIONATO
IN ITALIA

# Domenica d'autunno

## UNA GIORNATA DI RELAX CON GLI AMICI SCANDITA DALLE GOLOSE TENTAZIONI DI UN MENU CALDO E GOURMAND

**testo di Cristiana Cassè, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi**





Le finestre si chiudono, i fornelli si accendono. È autunno. Si ha voglia di stare insieme tra le mura di casa, coccolati da qualcosa di buono da mangiare. E a questo condiviso desiderio risponde il nostro menu. Che è goloso ed elegante al tempo stesso, confortante ma anche creativo. Perfetto per un invito di lunga percorrenza, di quelli che sconfinano nel pomeriggio e in tante chiacchiere. Anche la mise en place ha la stessa anima confidenziale, comoda ma con classe, dove piatti informali si accostano a posate d'argento e i calici di cristallo si appoggiano su un tavolo nudo, senza tovaglia.

*> segue a pag. 73*





### CHIPS DI BARBABIETOLA CON SALSA DI YOGURT

Pelate 2 grosse barbabietole crude e tagliatele a fette sottilissime con una mandolina. Allargatele su una teglia, bagnatele con 100 ml di aceto di riso e lasciatele riposare per 2 ore. Tritate due ciuffi di rosmarino con un pezzettino di aglio e mescolateli con 150 ml di yogurt greco. Unite 1 cucchiaio di olio, 2-3 cucchiai di acqua, sale e pepe. Conservate in frigo. Sgocciolate le barbabietole e asciugatele bene con carta da cucina. Friggetele, poche alla volta, in olio bollente con 1 spicchio d'aglio ed e un rametto di rosmarino finché saranno croccanti girandole un paio di volte. Asciugatele su carta da cucina, salatele con sale grosso e servitele con la salsa di yogurt. Per 4 persone.

### GIN TONIC AL SAMBUCO E POMPELMO

Mettete in ogni bicchiere 2 bacche di ginepro pestate e 1 cucchiaio di sciroppo di sambuco e mescolate il tutto utilizzando dei rametti di ginepro un po' stropicciati tra le dita perché rilascino l'aroma. Unite 4-5 cubetti di ghiaccio, riempite per 2 quinti con il gin e colmate con acqua tonica. Completate con 1 spicchio di pompelmo: premetelo leggermente in modo che esca qualche goccia di succo.



Chips di barbabietola con salsa di yogurt



Spiedini di capesante su crema di patate violette al cocco, pag. 78

> *segue da pag. 70*

Per mettersi subito nel giusto stato d'animo, casomai qualche tensione lavorativa fosse rimasta addosso, ecco un signor gin tonic ingentilito da spezie, sciroppo di sambuco e fettine di pompelmo. Un aperitivo inebriante e chic, in cui si uniscono con grande equilibrio spunti secchi, dolci e agretti. Per accompagnare, sono perfette (e davvero molto originali) le chips di barbabietola marinate nell'aceto di riso e quindi fritte, da intingere in un'appetitosa salsa allo yogurt profumata al rosmarino. E perché il tutto raggiunga l'obiettivo di rilassarci, è bene che la presentazione sia davvero informale, su un tavolo di servizio senza troppi fronzoli, che inviti a una degustazione libera, deambulatoria e ciarliera. A questo punto, rispettata anche la prima legge del bere bene, e cioè che un bis non si nega a nessuno, è proprio il momento di sedersi a tavola. Non solo perché il primo antipasto è complicato da gustare in piedi, ma anche perché merita di essere contemplato: capesante dorate nel burro, infilate su rametto e adagiate in un puré di patate violette rosolato con olio, scalogno, semi di cumino e latte di cocco. Una delizia raffinatissima nel gusto e nella poesia di colori, oltretutto semplice da preparare.

> *segue a pag. 74*



Gin tonic al sambuco e pompelmo



SPINACINI CON SCALOGNI CARAMELLATI, UVETTA AL PORTO E PINOLI TOSTATI
Mettete 60 g di uvetta a bagno in un bicchierino di Porto. Sbucciate 4 scalogni, tagliateli a spicchietti e fateli appassire in un padellino con poco olio e un pizzico di sale. Spolverizzate con 1 cucchiaio di zucchero e lasciate caramellare leggermente. Quindi aggiungete l'uvetta con il Porto e fate restringere il fondo per 1 minuto. Tostate 40 g di pinoli sotto il grill del forno per 3-4 minuti. Lavate e asciugate 120 g di spinacini, conditeli con sale, pepe e un filo di olio e aggiungete gli scalogni e i pinoli. Per 4 persone.



**Agnolotti di funghi e cime di rapa con burro all'acciuga**, pag. 78



**Patate al parmigiano**, pag. 78

*> segue da pag. 73*

Una piacevole insalata di spinacini, scalogni caramellati, pinoli e uvetta bagnata nel porto rinfresca il palato e conclude il capitolo antipasti lasciando spazio ai pezzi forti del menu. Come la tradizione domenicale comanda, ecco i ravioli fatti in casa ed ecco l'arrosto, ma non quelli di sempre. Qui ci sono sapori sfiziosi e tanta fantasia. Gli agnolotti hanno un originale ripieno di funghi, robiola e cime di rapa e sono conditi con un robusto burro all'acciuga. Mentre l'arrosto, è interpretato da un morbido filetto di vitello farcito con gorgonzola di capra e fasciato con la pancetta. Persino il più inflazionato dei contorni prende un'inclinazione insolita in questo menu: le irrinunciabili patate al forno sono infatti impanate con una miscela di farina gialla e parmigiano, che dona straordinaria croccantezza e sapore.

*> segue a pag. 77*



Filetto di vitello farcito al blu di capra, pag. 78




# Ritorniamo alla natura, dissero i mirtilli.

E con un grande balzo saltarono nel vaso della confettura Darbo assieme agli altri mirtilli. Questo è anche del tutto naturale, quando si sa, che ogni vaso contiene solo la qualità migliore. Se anche Lei vuole seguire il richiamo della natura, alla prossima colazione provi le eccellenti confetture di Darbo in tanti insuperabili gusti. Per maggiori informazioni sulle nostre confetture visitate **www.darbo.com**

d'arbo Naturrein

Il pieno sapore della natura.



BERE GIUSTO
**Superato l'aperitivo – gin tonic e chips stanno benissimo insieme – a guidarci sono i formaggi contenuti negli agnolotti e nel filetto, sui quali possiamo bere un bianco ampio, accogliente, ma anche ben strutturato, come il Sauvignon del Collio: capace di accarezzare la soffice sostanza della crema di patate, seguendo la sapidità delle capesante, affronta poi con piglio la densità del mascarpone, della robiola e del blu di capra, creando una fusione con gli altri ingredienti. Per la tatin scegliamo un distillato di pere.**



Tatin di pere e noci pecan,
pag. 78

*> segue da pag. 74*

Se nelle portate salate non manca qualche tocco francese, nel dessert l'ispirazione d'Oltralpe è evidente. Le tatin di pere e sciroppo d'acero hanno quella semplice genialità di certi dolci bretoni, con pochi ingredienti e un gusto paradisiaco. Sono perfette per concludere questo pranzo, il cui vero pregio, al di là della capacità di sorprendere, è quello di saper trasformare i sapori più rustici e popolari dell'autunno in godibilissimi piatti gourmand. Sfatando il mito che le cose golose siano le meno eleganti.

## SPIEDINI DI CAPESANTE SU CREMA DI PATATE VIOLETTE AL COCCO

**PER 4 PERSONE**
**8 coralli di capesante - 8 piccole patate violette - 2 scalogni - 100 ml di latte di cocco - 300 ml di brodo vegetale - 1/2 cucchiaino di semi di cumino - 1 mazzetto di timo - 50 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**

● **1** Lessate le patate con la buccia, spellatele e riducetele in purea passandole due volte allo schiacciapatate.
● **2** Intanto, sbucciate e tritate gli scalogni e soffriggeteli con un filo d'olio, un pizzico di sale e i semi di cumino. Aggiungete la purea di patate, il latte di cocco e il brodo necessario a ottenere una crema liscia, non troppo fluida. Salate e pepate.
● **3** Rosolate le capesante 1 minuto per lato nel burro con un pizzico di pepe e qualche ciuffetto di timo. Poi infilatele due a due in 4 stecchini o legnetti e servitele sulla crema di patate.

**FACILISSIMA**
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 30 minuti** ● **290 cal/porzione**

## AGNOLOTTI DI FUNGHI E CIME DI RAPA CON BURRO ALL'ACCIUGA

**PER 4 PERSONE**
**120 g di farina - 2 uova - 200 g di robiola - 100 g di mascarpone - 300 g di cime di rapa già pulite - 15 g di funghi secchi - 75 g di parmigiano grattugiato - 4 acciughe sotto sale - 1 cucchiaio di semi di sesamo dorato - 1 cucchiaio di semi di sesamo nero - 60 g di burro - sale**

● **1** Disponete la farina a fontana, mettete al centro 1 uovo leggermente sbattuto e lavorate l'impasto finché sarà liscio ed elastico. Avvolgetelo con pellicola trasparente e fatelo riposare per mezz'ora.
● **2** Mettete a bagno i funghi in acqua. Cuocete le cime di rapa a vapore, poi passatele brevemente al mixer in modo da ridurle in una purea grossolana. Strizzate e tritate i funghi. Soffriggete funghi e cime di rapa in 20 g di burro e fate insaporire per qualche istante. Lavorate la robiola con il mascarpone, unitevi le verdure soffritte, l'uovo rimasto e il parmigiano.
● **3** Con la macchinetta o il matterello stendete la pasta in una sfoglia sottile. Ricavatene 4 strisce e disponete su 2 il ripieno a mucchietti. Coprite con le sfoglie rimaste e intagliate i ravioli con una rotella dentellata.
● **4** Dissalate le acciughe sotto l'acqua corrente. Tostate i semi di sesamo in un padellino. Aggiungete il burro rimasto, fatelo sciogliere a fuoco dolcissimo e stemperatevi le acciughe aiutandovi con una forchetta. Cuocete i ravioli in acqua bollente poco salata, scolateli e conditeli con il burro alle acciughe.

**MEDIA**
● **Preparazione 50 minuti**
● **Cottura 25 minuti** ● **745 cal/porzione**

## FILETTO DI VITELLO FARCITO AL BLU DI CAPRA

**PER 4 PERSONE**
**600 g di filetto di vitello - 1 fetta di pane rustico - 100 g di formaggio erborinato di capra - 100 g di pancetta tesa affettata non troppo sottile - 2 rametti di rosmarino - 1 spicchio di aglio - 1 bicchierino di grappa - 1/2 bicchiere di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**

● **1** Tagliate il pane a dadini e tostatelo in una padella con un filo di olio, l'aglio, sale e pepe.
● **2** Incidete il filetto con un taglio profondo nel senso della lunghezza. Salate la carne all'interno e farcitela con il formaggio a pezzettini e i crostini di pane (senza l'aglio). Richiudete il filetto, fasciatelo con le fettine di pancetta e legatelo con qualche giro di spago da cucina.
● **3** Sistemate l'arrosto in una teglia, irroratelo con un filo di olio e cuocetelo in forno caldo a 190° per 20 minuti. Quindi bagnatelo con la grappa e il vino bianco, unite il rosmarino e proseguite la cottura per 20 minuti, girando l'arrosto di tanto in tanto.

**FACILE**
● **Preparazione 25 minuti**
● **Cottura 45 minuti** ● **415 cal/porzione**

## PATATE AL PARMIGIANO

**PER 4 PERSONE**
**1 kg di patate a pasta gialla - 100 g di farina per polenta a cottura rapida - 50 g di parmigiano grattugiato - 2 rametti di rosmarino - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**

● **1** Sbucciate le patate, tagliatele a pezzetti e scottatele in acqua salata per 8 minuti. Scolatele, trasferitele in una teglia con un filo di olio e mescolatele.
● **2** Mescolate la farina con il parmigiano, sale e pepe. Distribuite il mix sulle patate, mescolatele e premetele un po' con le mani, in modo che la miscela aderisca e le ricopra uniformemente. Unite il rosmarino e irrorate con ancora un po' di olio.
● **3** Cuocete in forno caldo a 190° per 30 minuti, rigirando delicatamente le patate un paio di volte.

**FACILISSIMA**
● **Preparazione 15 minuti**
● **Cottura 40 minuti** ● **365 cal/porzione**

## TATIN DI PERE E NOCI PECAN

**PER 8 PERSONE**
**1 rotolo di pasta sfoglia - 2 pere Williams - 80 g di noci Pecan - 100 ml di sciroppo d'acero - 1/2 limone**

● **1** Sciacquate le pere, tagliatele a fette di 1/2 cm di spessore e irroratele con il succo del limone. Tritate le noci grossolanamente.
● **2** Foderate una placca con carta da forno e fatevi colare lo sciroppo d'acero in modo da ottenere 4 dischi di 10 cm di diametro (aiutatevi con un coppapasta). Distribuite al centro dei dischi di sciroppo le pere e le noci.
● **3** Ricavate dalla pasta sfoglia 4 dischi di 10 cm di diametro, adagiateli sulle pere e bucherellateli con una forchetta. Cuocete in forno caldo a 200° per 12 minuti. Togliete dal forno, coprite con un'altra placca, girate le tatin (come si fa per la frittata) e poi eliminate delicatamente la carta.

**FACILE**
● **Preparazione 15 minuti**
● **Cottura 12 minuti** ● **455 cal/porzione**


MASSIMOSANNA
Zafferano
con spezzatino


4 BUSTINE
ZAFFERANO
marca
3 CUOCHI



# Torino

## TRA PIAZZE, REGGE E PARCHI LASCIATI DAI SAVOIA, ALCUNI DEI MUSEI PIÙ BELLI D'ITALIA E UNA CUCINA DEGNA DEI RE

**testo di Enrico Saravalle, foto di Felice Scoccimarro, foto apertura Davide Carlo Cenadelli/Sime. Si ringraziano lo chef Riky Ferrero del Camilla's Kitchen per le ricette e la realizzazione dei piatti e Barruto1881, Torino, per aver fornito ceramiche e oggetti da cucina**

Regale e plebea, snob e pop, antica e modernissima: la Torino del Terzo Millennio è così. Non per niente è l'unica città italiana indicata dal New York Times come meta imperdibile del 2016. Una metropoli dalle molte personalità, che esibisce piazze salotto, palazzi nobili, capolavori barocchi ma, insieme, propone eventi culto come Artissima (la più trendy delle fiere d'arte contemporanea) e musei, gallerie, fondazioni che non sfigurano nel panorama mondiale: dal Castello di Rivoli alla GAM (Galleria Civica d'Arte Moderna), dalla Pinacoteca Agnelli alla Fondazione Sandretto Re Rebaudengo, dal Museo del Cinema (all'interno della Mole) allo scenografico Museo dell'Automobile del Lingotto. La storia non si rinnega e molto in città parla dei Savoia che hanno regnato e vissuto a Torino per oltre 300 anni: assolutamente da fare il tour delle residenze reali, a cominciare da Palazzo Madama, capolavoro del barocco di Filippo Juvarra e da Palazzo Reale, la sontuosa reggia della dinastia, e continuando con Palazzo Carignano, sede del primo Parlamento Italiano, e Venaria, appena fuori città.

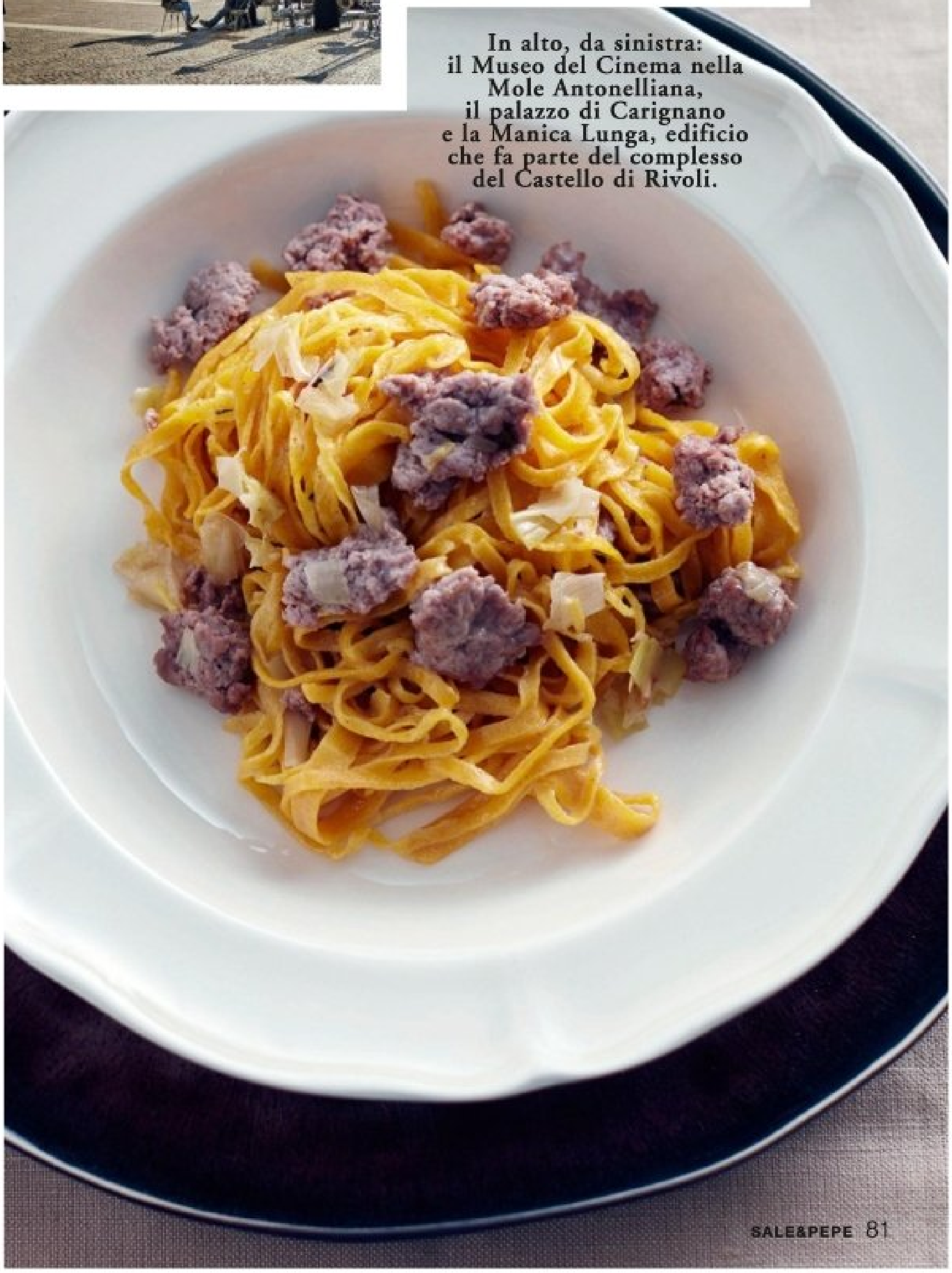
*> segue a pag. 83*







In alto, da sinistra: il Museo del Cinema nella Mole Antonelliana, il palazzo di Carignano e la Manica Lunga, edificio che fa parte del complesso del Castello di Rivoli.



## TAGLIOLINI CON LA SALSICCIA DI BRA

**PER 4 PERSONE**
**500 g di farina di buratto (semi-integrale e macinata a pietra) - 100 g di semola di grano duro + quella per la lavorazione - 15 tuorli d'uovo - 50 g di burro - 300 g di porri - 300 g di salsiccia di Bra (di vitello) - 200 ml di vino bianco - 200 ml di brodo di gallina - 1 rametto di rosmarino**

● **1** Su una spianatoia disponete le due farine a fontana mettendo al centro i tuorli. Amalgamate l'impasto unendo poca acqua se necessario. Avvolgete il panetto nella pellicola e lasciatelo riposare per 30 minuti.
● **2** Stendete la pasta sottilissima (circa 1-2 mm), ricavando fogli di 15x30 cm. Arrotolateli uno ad uno e tagliateli con il coltello ricavando tante striscioline sottili. Trasferitele su un piano infarinato.
● **3** Fondete il burro in un tegame e rosolatevi la salsiccia privata della pelle. Unite i porri mondati e tagliati a pezzetti, irrorate con il vino bianco e lasciate evaporare. Aggiungete il brodo e lasciate cuocere per una ventina di minuti. A cottura quasi completa unite il rosmarino e poi eliminatelo.
● **4** Lessate i tajarin in acqua salata e conditeli con il sugo alla salsiccia.

**FACILE**
**● Preparazione 40 minuti + riposo ● Cottura 30 minuti ● 1140 cal/porzione**



## BRASATO AL BARBERA

**PER 4 PERSONE**
**1,2 kg di sottofiletto di vitello (oppure il codone, ovvero la parte della schiena che comprende le ultime vertebre) - 2 bottiglie di Barbera - 3 spicchi d'aglio - 7 bacche di ginepro - 10 bacche di pepe Jamaica - 5 grani di pepe nero - 1 mazzetto di salvia - 1 mazzetto di rosmarino - 200 g di sedano - 2 carote - 2 cipolle - 2 foglie di alloro - 10 g di cacao - 2 chiodi di garofano - un pezzetto di cannella - 40 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale**

● **1** Mettete la carne in un recipiente con il vino, gli spicchi d'aglio sbucciati, le bacche di ginepro, i due tipi di pepe in grani, la salvia e il rosmarino e lasciate marinare. Il giorno successivo, scolate e asciugate la carne, tenendo da parte il liquido. Salatela e poi rosolatela con il burro e qualche cucchiaio d'olio a fuoco vivace, 5 minuti per lato così da sigillare le carni e formare una crosticina.
● **2** Aggiungete le verdure mondate e tagliate a pezzi, il cacao e l'alloro, e fate rosolare mescolando spesso. Dopo una decina di minuti aggiungete il liquido della marinata, i chiodi di garofano e la cannella; continuate a cuocere con il coperchio e a fuoco lento, per 3 ore, girando la carne di tanto in tanto.
● **3** Prelevate la carne, frullate il suo sugo in modo da renderlo omogeneo, affettate il brasato e irroratelo con l'intingolo preparato. Accompagnatelo, se vi piace, con un purè di patate e qualche cipollina borettana caramellata.

**FACILE**
● **Preparazione 20 minuti + riposo** ● **Cottura 3 ore e mezzo** ● **470 cal/porzione**

## BATTUTA DI FASSONA ALLA MONFERRINA

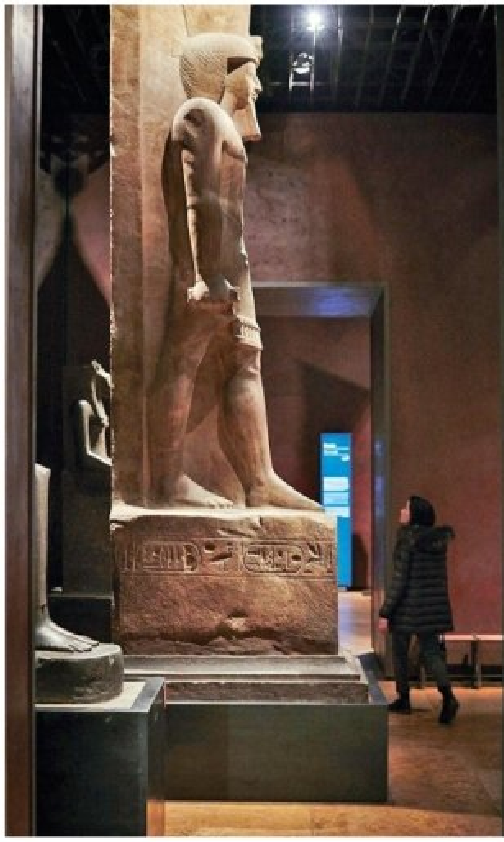
**Su un tagliere battete finemente 400 g di polpa di spalla di fassona con un coltello affilato, aggiungete 6 g di sale, una macinata di pepe e 60 ml d'olio extravergine di olive taggiasche. Disponete la carne battuta nel piatto, dividendola in polpettine e guarnitela con alcuni filetti di acciuga, 50 g di nocciole IGP Piemonte tostate e, se vi piace, qualche scaglia di scorzone (tartufo nero). A parte servite un intingolo preparato facendo fondere a fuoco dolcissimo 6 o 7 filetti di acciuga in 50 g di olio extravergine con uno spicchio d'aglio sbucciato.**











**In alto, Torino vista dalla Mole Antonelliana. Nella sequenza qui sopra, esterni e opere esposte nel rinnovato Museo Egizio**

*> segue da pag. 80*

Da non perdere anche la Villa della Regina, residenza deliziosa di duchesse e principesse di sangue blu, e il Valentino, palazzo di rappresentanza nel '600 di una delle Madame Reali, Cristina di Francia. Sosta doverosa, infine, nei Giardini Reali, freschi di restyling. I prati geometrici, gli alberi secolari, le fontane monumentali sembrano citazioni, in piccolo, del Parco di Versailles e non è un caso: i Savoia, infatti, per il loro giardino privato avevano interpellato André Le Nôtre, architetto del paesaggio alla corte di Francia, che ripropose nella capitale sabauda i parterres di fiori, i gruppi di sculture, i viali alberati che avevano stupito Luigi XIV e i suoi cortigiani. Regge e residenze reali si sono adattate ai tempi e, visto che la storia di Torino è legata anche ai suoi caffè, non c'è da stupirsi se nei palazzi che ospitarono principesse e sovrani oggi si trovano sciccosissime caffetterie. Al primo piano di Palazzo Madama, per esempio, dopo aver ammirato sculture e oreficerie, quadrerie e ceramiche, lavori e tessuti delle collezioni di casa Savoia, ci si siede nelle atmosfere rarefatte del Caffè Madama, tra la Camera della Galleria e la Veranda Nord. A Palazzo Reale, le sale più sfarzose preparano all'eleganza sobria del Caffè Reale: tre saloni foderati di vetrine piene di vassoi, teiere in Sheffield, tazze e samovar, piatti della Manifattura di Vienna dove sedersi per un break regale.

*> segue a pag. 86*

## TACCUINO DI VIAGGIO

**CAMILLA'S KITCHEN**
Via Maria Vittoria 49/B
tel. 011 8170253
Il menu di Riccardo Ferrero (ex Marchesi boy) parla di Torino e di tradizione, con qualche, rispettosa rivisitazione. Il suo menu piemontese, tra l'altro, si può assaggiare anche senza spostarsi da casa. Prenotando su www.fanceat.com, gli ingredienti arrivano sottovuoto e si assemblano e cuociono seguendo le indicazioni.

**TABERNA LIBRARIA**
Via Bogino 5, tel. 011 8128028
Ex bottiglieria trasformata in sciccosa osteria dove tajarin, agnolotti al sugo di arrosto, brasato al Barolo hanno la meglio. Trecento le etichette in vendita e in degustazione.

**EATALY MOLE**
Via Montebello 20
Si chiama "Eataly incontra Caffè Vergnano alla Mole Antonelliana" e, al piano terra del Museo del Cinema, ingloba caffetteria, enoteca, ristorante con ghiottonerie griffate Eataly.

**FIORFOOD**
Galleria San Federico
Tra decor e design Anni Trenta Coop ha inaugurato Fiorfood che è mercato, forno e ristorante fusion piemontese.

**FARMACIA DEL CAMBIO**
Piazza Carignano 2
Accanto allo storico Ristorante del Cambio, praline, conserve e spuntini vengono esposti come golosi farmaci.

**PORTA PALAZZO**
Piazza della Repubblica
Globale e locale, il mercato più grande d'Europa mette d'accordo le madamine torinesi e i nuovi abitanti della Torino multietnica.

**GOFRERIA PIEMONTEISA**
Via San Tommaso 4/a,
Tappa obbligata per provare i gofri (cialde croccanti), farciti con prodotti del territorio.

**CASA DEL BAROLO**
Via Andrea Doria 7
Il meglio dei vini piemontesi e non, oltre a liquori e distillati.








Sopra, il carrello vintage della gelateria Pepino, fondata nel 1884 e ideatrice del Pinguino. A sinistra, due immagini dello storico caffè San Carlo.



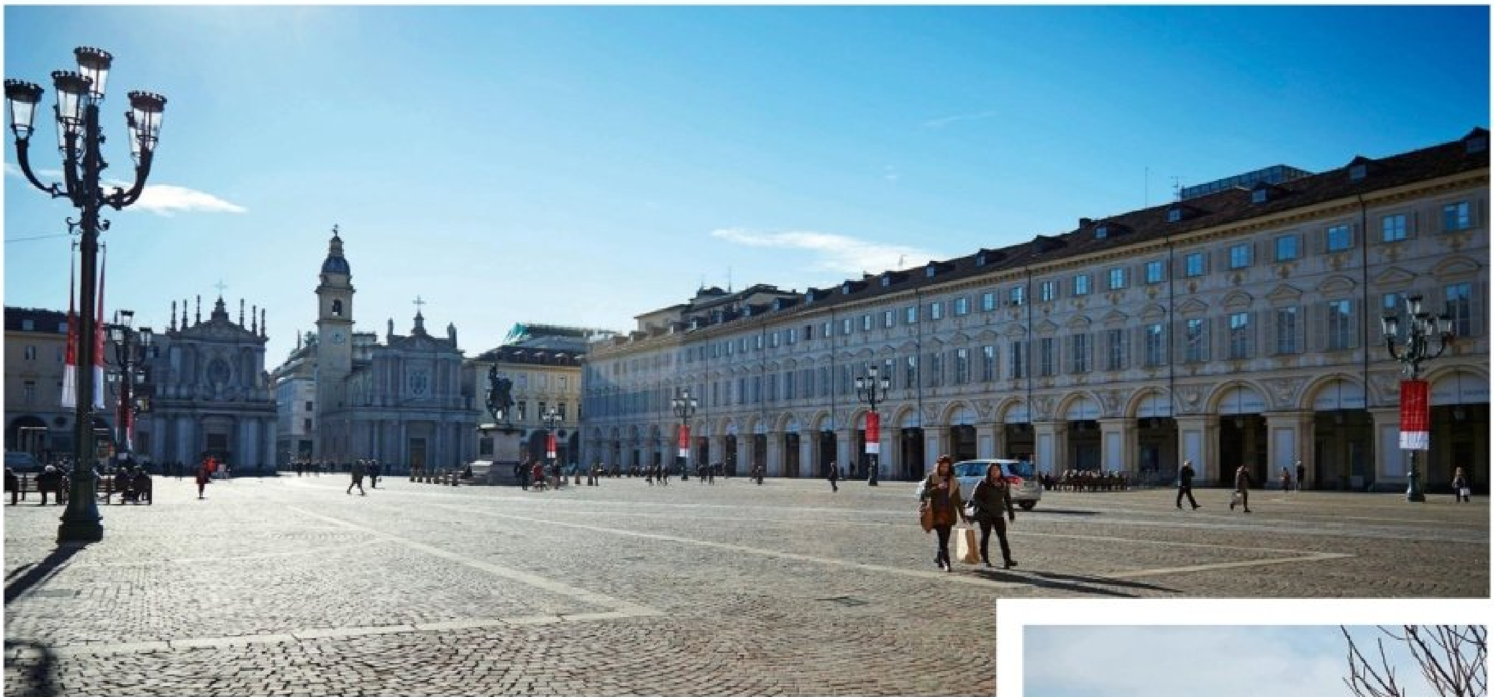
## PANNA COTTA ALL'AMARETTO DI MONBARUZZO

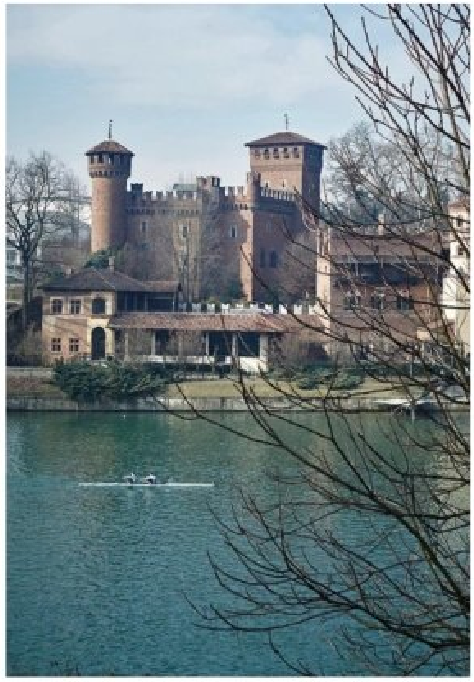
**PER 4 PERSONE**
**500 ml di panna liquida - 6 g di gelatina in fogli - 80 g di zucchero a velo - 150 g di amaretti di Mombaruzzo * sminuzzati - 1 bicchierino di rum bianco - succo di limone - 100 g di zucchero semolato**

● **1** Ammorbidite per 10 minuti i fogli di gelatina in acqua fredda. Montate 250 ml di panna liquida e mettete sul fuoco quella rimasta con la gelatina scolata e strizzata, lo zucchero a velo e il rum.
● **2** Quando la panna è giunta quasi a bollore, aggiungete 100 g di amaretti e togliete dal fuoco. Lasciate raffreddare e unite la panna montata mescolando delicatamente. Mettete il composto in quattro coppette (oppure in bicchierini o coppette di vetro) e fate raffreddare 8 ore in frigorifero.
● **3** Preparate un caramello riunendo in un pentolino lo zucchero semolato, 60 ml d'acqua e 4 gocce di succo di limone; mettete sul fuoco basso senza mescolare per 5 minuti o fino a quando avrà un colore ambrato. Al momento di servire, decorate con gli amaretti rimasti e il caramello.

**FACILE**
**● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 5 minuti ● 640 cal/porzione**

*Amaretti morbidi dell'Astigiano ancora oggi impastati con la parte tenera del nocciolo dell'albicocca.





*> segue da pag. 83*

Tutta la città inoltre si sottopone a continui lifting. Il Museo Egizio, grazie a un restauro durato cinque anni, è rinato ed entrato di diritto nella Top 100 dei musei più visitati al mondo. Le sue collezioni di sculture, corredi funebri, sarcofagi, gioielli e utensili della civiltà dei faraoni si raggiungono seguendo il cosiddetto Percorso Nilotico (cioè il tracciato del Nilo) ideato dallo scenografo Dante Ferretti che ha anche pensato all'allestimento delle sale al piano terra riunendo, in uno spettacolare assemblaggio, statue di sovrani, dignitari di corte e divinità.

**Qui sopra, piazza San Carlo, una delle più importanti e grandi di Torino (quasi 13 mila metri quadrati di superficie). A destra, il Po davanti al Castello medievale nel Parco del Valentino. In basso, uno scorcio di piazza Castello con una delle torri di Palazzo Madama in primo piano.**

## Idee eterne e piene di bontà

A Torino batte un cuore goloso: qui sono nate alcune ghiottissime invenzioni immortali come il Tramezzino (ideato dal Caffè Mulassano), il Vermouth (creato nel '700 da Antonio Benedetto Carpano), il gelato da passeggio detto Pinguino e i grissini. Altra invenzione amata dai re di Casa Savoia, è quella delle "Merende Reali" a base di cioccolata calda o bicerin (una bevanda di cioccolata, caffè e crema di latte) e "bagnati"(torcetti, canestrelli e savoiardi). Il rito oggi si celebra nei caffè storici di Torino, dal San Carlo alla Gelateria Pepino, dal Caffè Reale al Caffè Madama al Neuv Caval 'd Brons. Sono stati i maîtres chocolatiers torinesi, inoltre, forti del cacao arrivato in città fin dal '500 a inventare i cioccolatini più buoni del mondo: i gianduiotti, le praline alla nocciola e i cremini. I migliori si possono degustare nei caffè eleganti del centro, da Stratta, da Baratti & Milano o da Mulassano.





Weetabix
Formelle di frumento integrale
95% di frumento integrale
OGNI FORMELLA CONTIENE IL 95% DI FRUMENTO INTEGRALE ED E' RICCA DI FIBRE
430g
FACILE DA PREPARARE
Fonte di proteine
Ad alto contenuto di fibre
A basso contenuto di zuccheri
A basso contenuto di grassi
DIVERSO PER DAVVERO
Weetabix, con il 95% di frumento integrale, aiuta ad iniziare la tua giornata nel modo giusto.
• Fonte di proteine • Ad alto contenuto di fibre
• A basso contenuto di zuccheri • A basso contenuto di grassi
Vai su www.weetabix.it e scopri tanti modi diversi di gustare tutto il buono delle formelle Weetabix.

# PER CREARE IN CUCINA CI VUOLE INGENIO




*Antonino Cannavacciuolo, Chef stellato, ha scelto Ingenio per la sua versatilità.*

## È LA VERSATILE LINEA ANTIADERENTE LAGOSTINA CON UNA SOLA MANICATURA PER TUTTI I CORPI PENTOLA.

Da sempre Lagostina rende più semplice la vita in cucina per consentire a chiunque di cimentarsi ai fornelli: dal meno esperto al grande chef! Da questa filosofia nasce Ingenio, una linea antiaderente completa di casseruole, tegami, padelle e wok caratterizzata da un manico dal design ergonomico con un sistema di aggancio/sgancio attivabile in un click con una sola mano. Il manico amovibile di Ingenio, infatti, vanta ben 3 brevetti che ne garantiscono un'estrema resistenza - può sopportare fino a 10kg - assoluta sicurezza, grazie ai 3 punti di fissaggio, e una garanzia di ben 10 anni.

I corpi pentola di Ingenio si adattano ad ogni fonte di calore (gas, vetroceramica, piastra elettrica, induzione), e rendendosi indipendenti dal manico, vanno anche in forno. Questa soluzione innovativa ridefinisce la versatilità di pentole e padelle consentendo di muoverle con facilità e in piena sicurezza dal piano cottura al forno, dalla tavola al frigo, nonché di occupare meno spazio in cucina e in lavastoviglie.



**Più versatile di così!**
*Dal piano cottura al forno, alla tavola, al frigo in un click.*

Lagostina

Il piacere italiano di fare buona cucina.

# Melannurca campana

**DALLA POLPA CROCCANTE E LEGGERMENTE ACIDULA, È UNA MELA STORICA OGGI RISCOPERTA. SQUISITA CON I DOLCI MA ANCHE NEI PRIMI E CON LA CARNE**

**a cura di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala, styling di Laura Cereda, scelta del vino di Sandro Sangiorgi**

Duemila anni e non sentirli. La Melannurca (o mela Annurca) cresce in Campania dai tempi dei Romani eppure, dopo aver rischiato di essere abbandonata per nuove varietà, oggi è tornata alla ribalta. Riscoperta da chef e gourmet ma anche prezioso alimento funzionale. Per la sua eccezionale concentrazione di polifenoli, la mela è studiata dal Dipartimento di Farmacia dell'Università Federico II di Napoli, che ne ha ricavato due prodotti nutraceutici contro il colesterolo alto e la calvizie.

*> segue a pag. 90*





*> segue da pag. 89*

Tante virtù nascoste dietro un aspetto non proprio accattivante, soprattutto paragonato ai frutti lucidi e perfetti a cui siamo abituati. La Melannurca, invece, è piccola e leggermente schiacciata, con il picciolo molto corto; la buccia, giallo-verde e rugginosa vicino al peduncolo, diventa rossa a maturazione. Ma non è sulle piante che avviene l'arrossamento bensì nei "melai". Le mele, raccolte acerbe perché il picciolo è troppo piccolo e debole per reggerne il peso, vengono trasferite in questi piccoli appezzamenti di terra, con le parti meno rosse rivolte alla luce. Poi, ogni 8-15 giorni, i contadini le girano, in modo che l'arrossamento sia uniforme. Un processo lungo e tradizionale, che conferisce alla Melannurca le sue caratteristiche uniche. Tanto che nel 2005 il frutto, coltivato in tutta la Campania ma soprattutto nell'agro napoletano, casertano e beneventano, ha ottenuto l'Igp. "Le Melannurche, che coprono il 5% della produzione di mele nazionale, sono consumate soprattutto in Campania e in Lazio ma incominciano ad affermarsi anche al Nord, in Lombardia, Piemonte e Toscana" dice Giuseppe Giaccio, presidente del Consorzio.

## Risotti, babà e panettone

Aromatica e succosa, con la polpa leggermente acidula e croccante, la Melannurca è molto apprezzata in cucina: nei dessert, le confetture, le bevande come il Nurchetto, un liquore da fine pasto, o la birra alla mela. Fra i tantissimi dolci, a Ischia la specialità sono i tortini, nel napoletano il babà alla Melannurca e a Giffoni Valle Piana (SA) l'originale Pannurco, il panettone con mela candita del pasticciere Emilio Soldivieri. Ma l'Annurca trionfa anche nei piatti salati. A cominciare dai risotti, dai più classici con mele e formaggio (perfetto il provolone) ai piatti d'autore, come quello dello chef Ilario Vinciguerra con purea di mele e polvere di capperi di Pantelleria. Una ricetta tipica campana sono le farfalle con cipolline, scalogno, guanciale e mele saltate con burro e brandy. Fra le carni, perfetto il matrimonio con il maiale, dallo stinco caramellato al miele alla spalla al forno.

### CROSTATA DI MELANNURCA ALLE NOCCIOLE

**PER 8 PERSONE**
**300 g di farina 00 - 275 g di burro - 225 g di zucchero -110 g di nocciole sgusciate - 60 g di nocciole sgusciate e tostate - 2 uova grandi - 2 tuorli -1/2 limone - 3 Melannurche - burro e farina per lo stampo e la lavorazione**

● **1** Tritate nel mixer 50 g di nocciole con 100 g di zucchero; unite 225 g di farina, 150 g di burro freddo a pezzetti, la scorza grattugiata del limone e i 2 tuorli. Azionate l'apparecchio sino a ottenere un composto bricioloso, poi trasferitelo sul piano e lavoratelo velocemente con le mani. Quando avrete ottenuto una palla di pasta liscia, schiacciatela un po', avvolgetela con la pellicola e fatela riposare in frigo per mezz'ora.
● **2** Tritate le nocciole rimaste insieme alle nocciole tostate e 50 g di zucchero. Montate il burro rimanente con lo zucchero rimasto, quindi aggiungete, un po' alla volta , le uova leggermente sbattute. Incorporate anche le nocciole tritate e la farina rimasta.
● **3** Stendete la pasta con il matterello sul piano infarinato in uno strato di 4-5 mm, quindi trasferite delicatamente in uno stampo per crostata di 24 cm, imburrato e infarinato, facendola aderire bene a tutto il bordo. Riempite il guscio di pasta con il composto, livellandolo un po' con il dorso del cucchiaio.
● **4** Lavate le Melannurche, tagliatele a spicchietti senza sbucciarle, spruzzatele con qualche goccia di succo del limone e distribuitele sulla superficie della torta, affondandole un po'. Cuocete nella parte bassa del forno, preriscaldato a 180°, per 50 minuti.

**FACILE** ● Preparazione 45 minuti + riposo
● Cottura 50 minuti ● 535 cal/porzione

**BERE GIUSTO**
La Falanghina Passio è ottenuta da uve lasciate ad asciugarsi per concentrare gli zuccheri: con la crostata non è solo una condivisione di dolcezze, ma una fusione che restituisce integro il profumo dell'autunno. La Melannurca dona un sapore di croccante freschezza, la nocciola una lieve sensazione tostata e una tenera rotondità.





OROGEL
Sai qual è il bello del Benessere Orogel?
Marco Bianchi
Chef scienziato
Mini Burger Spinaci
Mini Burger Farro e Ceci
Mini Burger di Verdure
Mini Burger Carciofi
Mini Burger Benessere
Il bello è che c'è più gusto a stare bene.
Ecco i Mini Burger Orogel: le migliori verdure e ingredienti selezionati per un piatto leggero e appetitoso. Sono buoni, salutari e adatti a tutti i gusti: inoltre, grazie al piccolo formato, sono davvero versatili in cucina! Veloci da preparare e buoni, come fatti in casa. Bello no?
OROGEL
Buono per natura.
www.orogel.it

# Patate lesse come base

## SCHIACCIATE O TRASFORMATE IN PURÈ, DIVENTANO L'INGREDIENTE SEGRETO PER PREPARARE SOFFICI IMPASTI, SFIZIOSI STRUDEL E RICCHE TORTE SALATE CHE CELEBRANO L'INCONTRO CON IL MEGLIO DELLA TAVOLA AUTUNNALE

**a cura di Silvia Tatozzi, ricette di C. Compagni, foto di Luca Colombo/Studio XL, styling Studio Salaris**



Schiacciapatate Sumampa. Indirizzi a pagina 6



## CRÊPES CON RICOTTA DI CAPRA E CAROTE ARROSTO

**PER 4 PERSONE**
**500 g di patate sbucciate, lessate, schiacciate e ancora calde - 300 g di ricotta di capra - 3 dl di latte - 3 uova - 80 g di farina - 500 g di carote - 8 foglie di salvia - 50 g di burro - sale - pepe**

● **1** Mescolate le patate con il latte, le uova, la farina setacciata e una presa di sale fino a ottenere una pastella liscia e omogenea e fatela riposare 30 minuti coperta.
● **2** Nel frattempo raschiate le carote, lavatele, tagliatele a bastoncino e cuocetele per 20 minuti in una padella con 30 g di burro, un mestolino di acqua calda, una presa di sale, le foglie di salvia e una generosa macinata di pepe.
● **3** Imburrate leggermente e scaldate un padellino antiaderente di 16 cm di diametro, versatevi un mestolino di pastella, inclinate il padellino in modo da distribuire sul fondo la pastella e cuocete la crêpe 1 minuto circa per lato. Cuocete allo stesso modo le altre crêpes, imburrando ogni volta il padellino e tenendo in caldo le crêpes man mano che sono pronte. Infine farcitele con la ricotta e le carote stufate, arrotolatele e servite.

**FACILE**
**● Preparazione 40 minuti ● Cottura 30 minuti ● 460 cal/porzione**



## STRUDEL DI PATATE CON VERDURE E CASTAGNE

**PER 4 PERSONE**
**700 g di patate a pasta bianca sbucciate, lessate, schiacciate e ancora calde - 80 g di farina - 140 g di parmigiano reggiano grattugiato - 1 uovo - 200 g di foglie di verza - 2 porri - 100 g di castagne lessate - 500 g di coste colorate - 40 g di burro - noce moscata - sale - pepe**

● **1** Mondate e lavate le verdure. Scottate le foglie di verza in acqua salata in ebollizione e scolatele. Lasciatele raffreddare e tritatele grossolanamente. Tagliate i porri a rondelle, le foglie delle coste a striscioline e la parte colorata a fettine.
● **2** Sciogliete 30 g di burro in una padella antiaderente, unite i porri e dopo 4-5 minuti la verza, le coste, le castagne spezzettate e una presa di sale e cuocete con il coperchio per 10 minuti. Levate il coperchio, fate evaporare l'acqua di vegetazione, regolate di sale e pepate, fate raffreddare e mescolatele con la metà del parmigiano. Impastate le patate ancora calde con la farina, il parmigiano rimasto, l'uovo sbattuto, sale, pepe e un pizzico di noce moscata grattugiata.
● **3** Stendete il composto in un rettangolo di circa 1 cm di spessore su un foglio di carta da forno imburrato. Cospargetelo con le verdure cotte e arrotolatelo aiutandovi con la carta sottostante. Avvolgete lo strudel nella carta da forno, legate le estremità con spago da cucina e cuocetelo in forno a 180° per 40 minuti.

**FACILE**
**● Preparazione 40 minuti ● Cottura 50 minuti ● 480 cal/porzione**

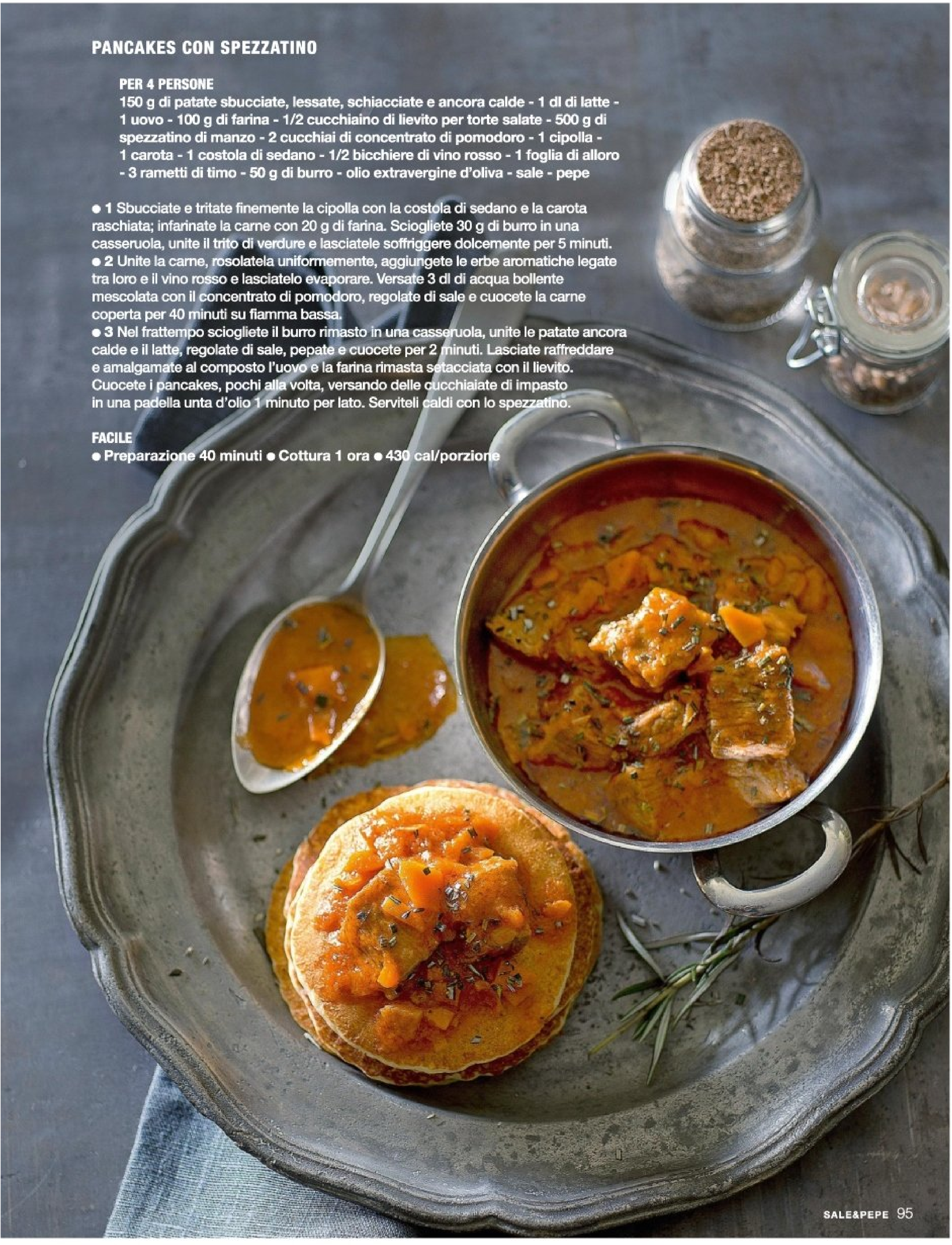
Piatti Collezione personale, forchetta 100 Fa Vintage, tessuto Fiorirà un Giardino. Nella pagina accanto, piatto in peltro Collezione personale, cucchiaio 100 Fa, tovagliolo Borgo delle Tovaglie. Indirizzi a pagina 6

## PANCAKES CON SPEZZATINO

**PER 4 PERSONE**
**150 g di patate sbucciate, lessate, schiacciate e ancora calde - 1 dl di latte - 1 uovo - 100 g di farina - 1/2 cucchiaino di lievito per torte salate - 500 g di spezzatino di manzo - 2 cucchiai di concentrato di pomodoro - 1 cipolla - 1 carota - 1 costola di sedano - 1/2 bicchiere di vino rosso - 1 foglia di alloro - 3 rametti di timo - 50 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**

● **1** Sbucciate e tritate finemente la cipolla con la costola di sedano e la carota raschiata; infarinate la carne con 20 g di farina. Sciogliete 30 g di burro in una casseruola, unite il trito di verdure e lasciatele soffriggere dolcemente per 5 minuti.
● **2** Unite la carne, rosolatela uniformemente, aggiungete le erbe aromatiche legate tra loro e il vino rosso e lasciatelo evaporare. Versate 3 dl di acqua bollente mescolata con il concentrato di pomodoro, regolate di sale e cuocete la carne coperta per 40 minuti su fiamma bassa.
● **3** Nel frattempo sciogliete il burro rimasto in una casseruola, unite le patate ancora calde e il latte, regolate di sale, pepate e cuocete per 2 minuti. Lasciate raffreddare e amalgamate al composto l'uovo e la farina rimasta setacciata con il lievito. Cuocete i pancakes, pochi alla volta, versando delle cucchiaiate di impasto in una padella unta d'olio 1 minuto per lato. Serviteli caldi con lo spezzatino.

**FACILE**
**● Preparazione 40 minuti ● Cottura 1 ora ● 430 cal/porzione**



10 OTTOBRE

# IL TOUR DELLA SVIZZERA IN 10 FORMAGGI.

La Svizzera è una terra di pascoli, l'80% della sua superficie agricola è sfruttata per l'allevamento. Splendide aree erbose accolgono una produzione dalla tradizione secolare. L'Emmentaler DOP, il Gruyère DOP e lo Sbrinz DOP sono fra le varietà più rinomate ma esistono tante altre varietà: formaggi freschi, a pasta dura, semidura, extra-dura, molle. Ottimi da affettare, grattugiare, gustare a scaglie, per la fonduta, l'aperitivo, i piatti al forno e i gratin. Genuinità e bontà sono garantite da severe norme in materia di produzione, controlli di qualità e rispetto dell'ambiente e ne fanno uno degli alimenti preferiti dai buongustai.



A TUTTO RELAX IN UN PANORAMA DA SOGNO...




Scoprili tutti su: formaggisvizzeri.it

## OGNI VIAGGIO È UNA SCOPERTA

### LATTE 100% SVIZZERO
Ottenuti esclusivamente da latte di mucche nutrite con erba e fieno dei nostri verdi pascoli.

### SENZA CONSERVANTI NÉ ADDITIVI
Prodotti secondo metodi naturali tradizionali, senza impiego di conservanti e additivi.

### RICCHI DI PROTEINE
Fonte naturale di sostanze nutritive essenziali come proteine di qualità, vitamine (B1 e B6 in particolare), calcio e sali minerali.

### ADATTI A TUTTI
Formaggi senza lattosio né glutine.

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Svizzera. Naturalmente.

**Formaggi dalla Svizzera.**

www.formaggisvizzeri.it

Piatto e posate 100 Fa, vassoio Collezione personale, piattino Serax. Indirizzi a pagina 6

## PANINI CON CAVOLO NERO E SALSICCIA

**PER 4 PERSONE**

**400 g di farina - 350 g di patate sbucciate, lessate, schiacciate e ancora calde - 1 uovo - 2,2 dl di latte - 15 g di lievito di birra fresco - 500 g di cavolo nero - 500 g di salamella mantovana - 1 piccola cipolla rossa - 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro - 1/2 cucchiaino di zucchero - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**

● **1** Setacciate la farina facendola cadere direttamente sulla spianatoia, unite al centro le patate ancora calde, il lievito sciolto con lo zucchero nel latte intiepidito e l'uovo e iniziate a impastare gli ingredienti. Unite una presa di sale e continuate a impastare per una decina di minuti. Trasferite l'impasto in una terrina, incidetelo a croce, copritelo con un foglio di pellicola per alimenti e fatelo lievitare in luogo tiepido per 2 ore.
● **2** Nel frattempo mondate il cavolo nero, eliminate la costola centrale dalle foglie, lavatele e scottatele in acqua salata in ebollizione per 5 minuti. Scolatele e tenetele da parte. Sbucciate la cipolla e tagliatela a fettine sottilissime, lasciatela stufare in una padella con 4 cucchiai di olio, unite la salamella privata del budello e spezzettata, e rosolatela per 5 minuti. Unite il cavolo nero, il concentrato di pomodoro, una presa di sale e una macinata di pepe e cuocete con la padella coperta per 10 minuti.
● **3** Lavorate leggermente l'impasto di patate, dividetelo in 8 pezzi della stessa dimensione, disponeteli su una teglia rivestita con carta da forno, copriteli a campana e lasciateli lievitare per 30 minuti. Cuoceteli in forno preriscaldato a 180° per 25 minuti. Lasciateli intiepidire, tagliateli a metà e farciteli con il mix di salamella e cavolo nero caldo.

**FACILE**

**● Preparazione 1 ora + riposo ● Cottura 50 minuti ● 405 cal/porzione**



## GATTÒ DI PATATE IN FOGLIE DI VERZA

Piatto Laboratorio Paravicini, tovagliolo Once Milano, coltello Funky Table. Indirizzi a pagina 6

**PER 4 PERSONE**

**1,5 kg di patate - 8 foglie di verza - 4 uova - 100 g di speck a fette - 100 g di pangrattato - 100 g di parmigiano reggiano grattugiato - 150 g di formaggio Latteria - 2 dl di latte - 1 cipolla rossa - 120 g di burro - sale - pepe**

● **1** Lavate le patate, trasferitele in una pentola con abbondante acqua fredda e lessatele per 40 minuti dall'inizio dell'ebollizione; nel frattempo sbucciate e tritate finemente la cipolla e fatela stufare con 20 g di burro. Scolate le patate, pelatele e schiacciatele attraverso uno schiacciapatate. Lasciatele intiepidire e unite le uova, una presa di sale, una macinata di pepe, il parmigiano, 60 g di burro morbido a fiocchetti, il latte e 60 g di speck tritato finemente e mescolate.
● **2** Scottate le foglie di verza in acqua salata in ebollizione per 2 minuti, scolatele, eliminate la costola centrale e rivestite il fondo e i bordi di uno stampo del diametro di 20 cm, rivestito con carta da forno.
● **3** Unite al composto di patate il formaggio tagliato a dadini, mescolate e versate il tutto nello stampo preparato. Livellate la superficie, ripiegate le foglie di verza verso l'interno e spolverizzate con il pangrattato. Disponete al centro le fette di speck rimaste tagliate a striscioline, cospargete con il burro rimasto e cuocete il gattò in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti. Lasciatelo riposare 15 minuti prima di servire.

**FACILE**
**● Preparazione 40 minuti ● Cottura 1 ora e 30 minuti ● 475 cal/porzione**



# SALE&PEPE SHOPPING

## INFORMAZIONE PUBBLICITARIA




### BURGER VEGETARIANI PAM PANORAMA

Pam Panorama presenta i nuovi Burger Vegetariani Bio, preparati solo con ingredienti da agricoltura biologica, pronti in pochissimi minuti in padella, ma anche nel forno tradizionale e microonde. Il Burger zucchine e quinoa è fonte di proteine vegetali, mentre il Burger di lupino e spinaci, otre che di proteine vegetali, è ricco di fibre.




### LIEVITO MADRE MOLINO ROSSETTO

Molino Rossetto propone il Lievito madre Biologico, ideale per la panificazione domestica.
Si tratta di un Lievito madre essiccato, da agricoltura biologica, che garantisce stabilità di lievitazione, facilità di utilizzo, alta digeribilità e un gusto tutto speciale. Certificato col logo VeganOk.




### BACCHUS PICENO D.O.P. CIÚ CIÚ

Dai vitigni di Montepulciano e Sangiovese allevati con cura sulle colline marchigiane si ottiene questo vino dal colore rosso rubino con sfumature violacee. Armonicamente complesso, dal gusto secco, giustamente tannico con corpo spiccato. Esprime le sue migliori caratteristiche tra il primo e il secondo anno di vita. La maturazione gli conferisce maggior equilibrio e morbidezza.




### MAGIA D'INVERNO POMPADOUR

Pompadour presenta l'infuso Magia d'Inverno, una calda fragranza fruttata con il profumo intenso ed avvolgente della cannella e della mela cotta al forno. Un infuso da assaporare in qualsiasi momento della giornata e per riscaldare le serate d'inverno.



### BURGER VEGETALI DIMMIDISÌ

DimmidiSì presenta i nuovi burger freschi 100% vegetali. Cinque sfiziose ricette elaborate intorno a una base di legumi come la soia (no ogm) arricchita con cereali, quinoa, verdure, semi e piante aromatiche per una gamma ricca di proteine. Una proposta gustosa, dal sapore equilibrato e dalla consistenza croccante ma dal cuore tenero, ideale non solo per vegetariani e vegani, ma per tutti. Senza conservanti.



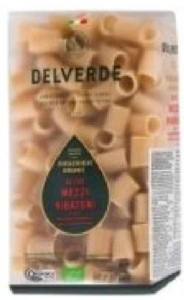

### NOVITÀ VALSOIA

Valsoia ha ampliato la sua proposta di alternative vegetali al formaggio fresco senza lattosio e con un basso contenuto di grassi saturi con tre nuovi prodotti: il Morbidino, cremoso e saporito; il Gustosino, ideale da tagliare a fette o a cubetti e la Tenerotta, ottima al naturale o come condimento.
I nuovi prodotti, grazie all'elevato contenuto di acido linoleico, contribuiscono al mantenimento dei livelli normali di colesterolo nel sangue.




### CA' VAL ASOLO PROSECCO DOCG BIO VEGAN

La Cantina Produttori di Valdobbiadene propone Colfondo, Asolo Prosecco DOCG da agricoltura biologica, vino frizzante prodotto da uve coltivate senza l'utilizzo di sostanze chimiche e 'Vegan' ovvero Cruelty free grazie a particolari processi di lavorazione che escludono la presenza di sostanze di origine animale nel vino oppure lo sfruttamento di animali per produrlo. Il frizzante Asolo Prosecco DOCG Colfondo della linea Ca' Val è un vino senza solfiti aggiunti, grazie alla tecnica di fermentazione in bottiglia da cui prende il nome. Ha un perlage sottile, colore paglierino, aroma di fiori con note di lievito e crosta di pane, buon corpo, molto asciutto, equilibrato. Prodotto da uve coltivate con l'ausilio di prodotti autorizzati dai protocolli BIO.




### MEZZI RIGATONI INTEGRALI BIO

Le migliori semole integrali di grano duro, coltivato in Italia da agricoltura biologica e l'acqua purissima della sorgente del Fiume Verde, che sgorga nel Parco Nazionale della Maiella, regalano ai mezzi rigatoni Delverde un gusto unico e una straordinaria tenuta in cottura. La linea integrale bio Delverde, inoltre, è certificata vegana. www.delverde.com.




## BISCOTTI MELA E CAROTA SARCHIO

I Biscotti Mela e Carota Sarchio sono preparati solo con olio di girasole non idrogenato e dolcificati con malto di mais. Senza latte e uova, adatti anche ai vegani, sono arricchiti con gustosi pezzetti di mela. I Biscotti Mela e Carota fanno parte della linea di dodici varietà di biscotti vegan o senza glutine Sarchio preparati con ingredienti biologici.




## WURSTEL GRANO E RISO DI NATURA NUOVA

Grano e Riso sono gli ingredienti principali dei Wurstel 100% vegetali a marchio Natura Nuova Bio. Materie prime scelte con cura, solo da agricolture biologiche. Un pieno di proteine vegetali e fibre ideale per un'alimentazione equilibrata e sana. La confezione contiene quattro mini wurstel vegetali bio precotti, confezionati sottovuoto. www.natura-nuova.com




## BURGER SPINACI QUINOA GERMINAL BIO

Il Burger spinaci Quinoa Germinal Bio Vegan è un burger vegetale reso speciale dal gusto caratteristico della quinoa, unita alla personalità degli spinaci e al tocco delicato del porro. Si può condire con un filo di Olio di semi di Canapa Germinal Bio, per esaltarne i sapori.




## SORBETTI TONITTO

Nata a Genova come laboratorio di gelateria artigianale, poi evolutasi in impresa industriale, ancora oggi, dopo tre generazioni, di proprietà della famiglia Dovo, Tonitto sceglie - oggi come allora - per la realizzazione dei suoi sorbetti, solo materie prime di alta qualità e massima naturalità.



## YOGURT BIO SENZA LATTOSIO SCALDASOLE

Fattoria Scaldasole presenta la nuova linea di yogurt bio Senza Lattosio, una linea di yogurt magri e senza lattosio, fatti di materie prime biologiche che escludono l'utilizzo di prodotti di sintesi e di organismi geneticamente modificati. Cremosi ma leggeri, sono disponibili in quattro referenze: bianco, alla vaniglia e alla frutta nelle varianti mirtilli neri e fragole.




## ARRIVA IL PRIMO RUCHÈ VEGAN

Montalbera – Terra del Ruchè - è la prima azienda a certificare il Ruchè a Vegan. È una scelta aziendale che nasce dalla passione della famiglia prima nel lanciare e qualificare un piccolo vitigno autoctono del Monferrato, Il Ruchè, e poi nel dare spazio ad un pubblico sempre più ampio di vegani. L'etichetta Ruchè d.o.c.g. Vegan colpisce per la sua nota di rosa canina appassita, frutto rosso, sentori di piccoli fiori di campo. Ha una preziosa sorbevolezza ed una freschezza unica ed avvolgente.



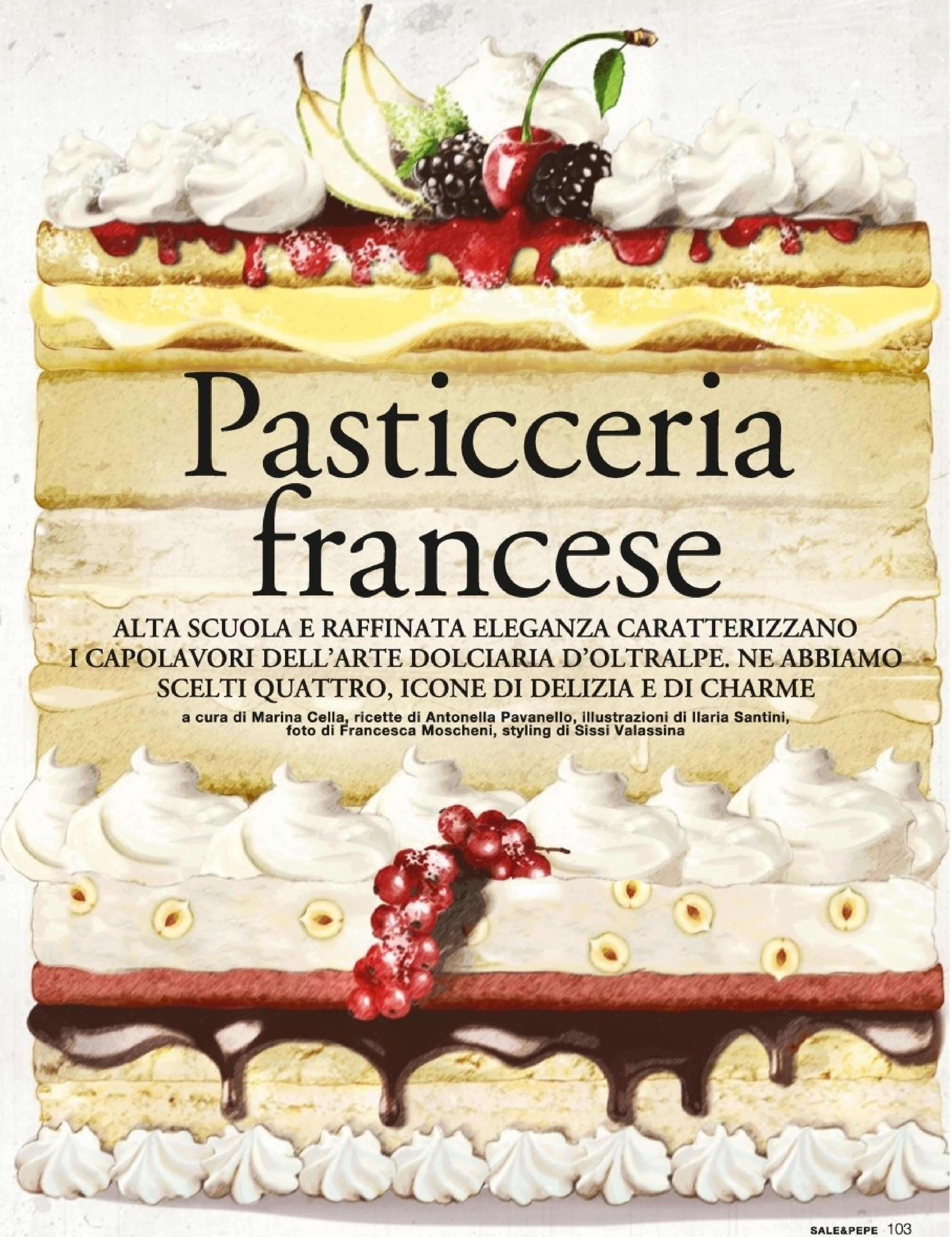

## ISOLA BIO® LINFA DI BETULLA

Isola Bio® presenta la novità Linfa di Betulla, una bevanda biologica senza grassi e a basso contenuto calorico. Questa bevanda, fonte naturale di manganese, contribuisce al normale metabolismo energetico, al mantenimento di ossa normali, alla normale formazione di tessuti connettivi e alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo.




## RAGÚ VEGETALE BIOLOGICO ALCE NERO

Il ragù vegetale biologico Alce Nero è prodotto con seitan di farro italiano al naturale e con pomodori a bacca lunga coltivati da aziende agricole nel Delta del Po. I pomodori vengono raccolti al giusto grado di maturazione e lavorati rapidamente per preservare sapori, profumi e proprietà nutrizionali. Dal campo alla lavorazione, le qualità organolettiche del pomodoro e delle verdure utilizzate sono continuamente controllate e verificate per offrirti un ragù vegetariano, pronto e pieno di sapore.



# Pasticceria francese

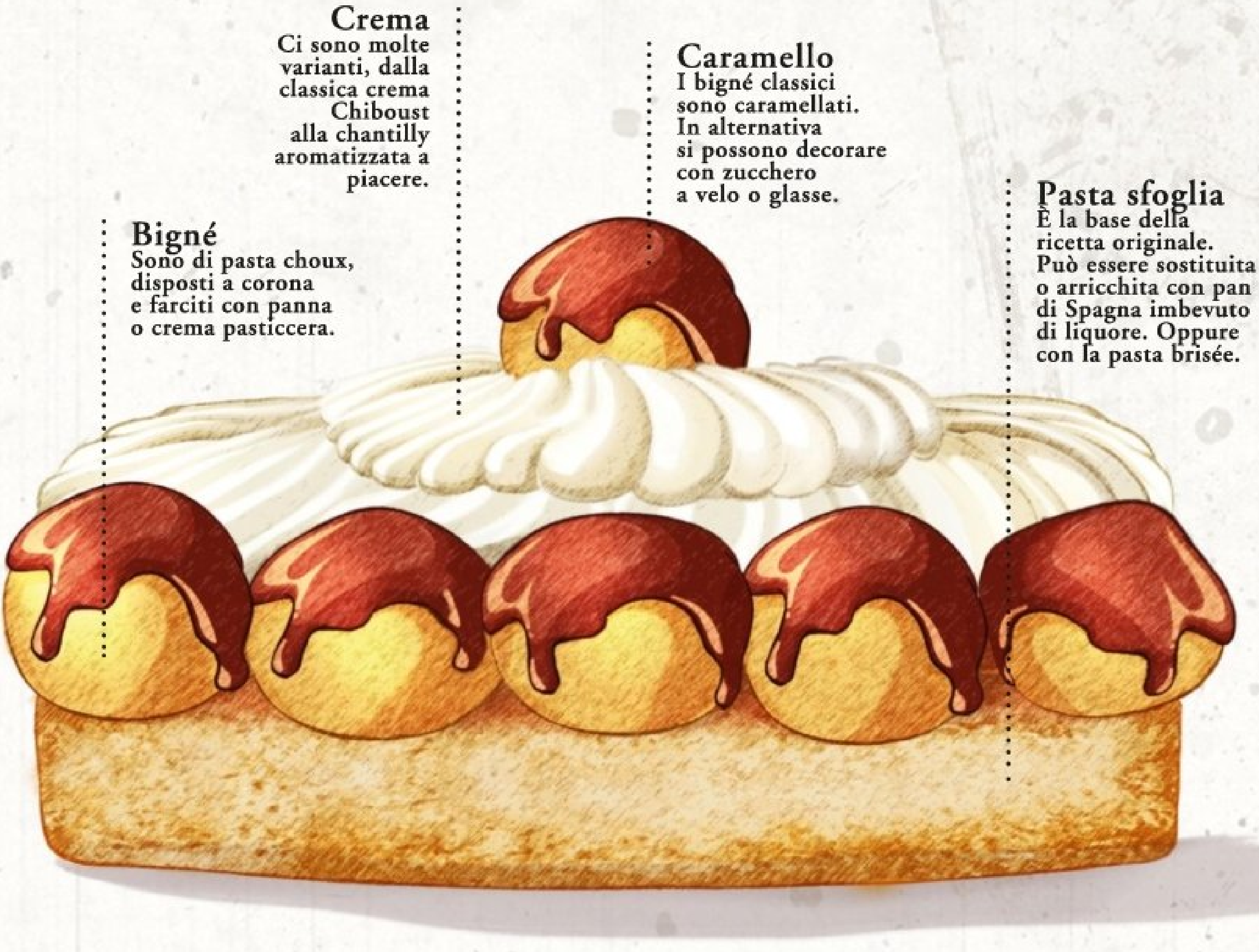
**ALTA SCUOLA E RAFFINATA ELEGANZA CARATTERIZZANO I CAPOLAVORI DELL'ARTE DOLCIARIA D'OLTRALPE. NE ABBIAMO SCELTI QUATTRO, ICONE DI DELIZIA E DI CHARME**

**a cura di Marina Cella, ricette di Antonella Pavanello, illustrazioni di Ilaria Santini, foto di Francesca Moscheni, styling di Sissi Valassina**

# Saint-Honoré

**È UN MOSTRO SACRO DELLA PASTICCERIA, NATA A PARIGI NELL'800 E AMATA DA TUTTI I GRANDI MAESTRI**

La Saint-Honoré è una torta molto popolare anche nella nostra pasticceria, immancabile compagna di cerimonie e feste. Fu ideata a Parigi nel 1847 dal noto pasticcere Chiboust e dedicata a Honoré (Onorato), il santo patrono dei fornai e dei pasticceri. In origine il dolce era preparato con pasta brioche, con il tempo si è perfezionato fino alla versione attuale classica: base di pasta sfoglia con una corona di bigné caramellati, e farcitura con una crema pasticcera alleggerita da albumi a neve, detta appunto crema Chiboust (o crema Saint-Honoré) dal suo inventore. Una torta unica, che conquista con il sublime contrasto morbido-croccante. Come tutte le celebrità, la Saint-Honoré ha molte varianti, a partire da quella italiana, con base di pan di Spagna o génoise, imbevuta di bagna al liquore. La farcitura è di crema chantilly, spesso per metà aromatizzata al cioccolato: la decorazione risulta così a colori alterni e può essere completata da ciuffi di panna montata. Altre varianti prevedono che i bigné siano farciti con la panna, la chantilly sia aromatizzata alla frutta, al caffè o altro; oppure, come nella versione che vi proponiamo, che la farcitura della torta sia a base di una crema pasticcera arricchita con chantilly e mascarpone.



## LA PREPARAZIONE



Piatto La Rinascente. Indirizzi a pagina 6

**PER 10 PERSONE**
**per la base: 1 rotolo di pasta sfoglia di 230 g**
**per la crema pasticcera: 500 ml di latte - 1/2 baccello di vaniglia - 6 tuorli - 100 g di zucchero - 40 g di amido di mais**
**per la pasta choux (da bigné): 125 ml di latte - 100 g di burro - 3 g di sale - 8 g di zucchero semolato - 150 g di farina 00 - 220 g di uova (circa 4 grandi) - zucchero a velo**
**per il caramello: 250 g di zucchero - 70 g di glucosio**
**per completare la farcitura: 250 g di panna - 20 g di zucchero a velo - 50 g di mascarpone - 10 g di gelatina**

● **1** Preparate la crema pasticcera. Dividete a metà il baccello di vaniglia, con un coltello grattate i semi, metteteli in un pentolino con il latte e portate a ebollizione. Nel frattempo sbattete i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais in una ciotola e versatevi il latte bollente, poco alla volta e mescolando dolcemente. Trasferite il composto nel pentolino e rimettetelo sul fuoco riportando a bollore senza smettere di mescolare. Non appena la crema si ispessisce mescolate energicamente per evitare la formazione di grumi e toglietela dal fuoco. Versatela in una grossa ciotola e copritela a contatto diretto con la pellicola per evitare che si formi la crosta in superficie. Fate raffreddare la crema in frigorifero.
● **2** Preparate la pasta choux. Riunite il latte, 125 ml di acqua, il burro, il sale e lo zucchero in una casseruola e portate a ebollizione. Fuori dal fuoco aggiungete la farina in una volta sola e mescolate rapidamente per ottenere un impasto liscio e omogeneo. Rimettete la casseruola sul fuoco e, mescolando vigorosamente per circa un minuto, fate asciugare la pasta finché si forma una palla e si stacca dalle pareti. Trasferite la pasta in una ciotola e mescolatela per farla intiepidire. Poi unite le uova, precedentemente sbattute, in tre tempi, mescolando bene e aggiungendo la dose successiva solo quando la precedente è ben incorporata. Trasferite la pasta in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia di 8 mm di diametro.
● **3** Srotolate la pasta sfoglia su una teglia lasciando sotto la carta che la avvolge. Ritagliate un disco di 24 cm di diametro e bucherellatelo con i rebbi di una forchetta. Spremete un anello di pasta choux a 1/2 cm dal bordo esterno e altri 2 anelli concentrici all'interno del disco di pasta. Infornate per 20-25 minuti a 200° finché la sfoglia è cotta e la pasta choux dorata.
● **4** Alzate la temperatura del forno a 250°. Su un'altra teglia rivestita di carta da forno, formate 18-20 bigné di circa 3 cm di diametro con la pasta choux rimasta. Bagnate la punta delle dita nell'acqua, picchiettatele sulla punta dei bigné per arrotondarli e spolverizzateli 2 volte con lo zucchero a velo. Spegnete il forno e infornateli per 10 minuti. Riaccendetelo a 160° e proseguite la cottura per altri 25-30 minuti a seconda del forno. Sfornate i bigné dorati e fateli raffreddare su una griglia (in alternativa potete cuocerli per 15' a 200° e per altri 15' a 180°).
● **5** Tenete da parte 140 g di crema pasticcera e trasferite la rimanente in un sac à poche con una bocchetta liscia di 5 mm. Forate la base dei bigné e farciteli con la crema.
Preparate il caramello. Riunite gli ingredienti con 60 ml di acqua in una casseruola, mettete sul fuoco e, non appena lo zucchero assume una colorazione ambrata, togliete dal fuoco e mettete il fondo della casseruola per 2 secondi nell'acqua fredda per interrompere la cottura. Immergete rapidamente la parte superiore dei bigné nel caramello e appoggiateli su una teglia rivestita di carta da forno. Poi incollateli sull'anello di pasta choux con una goccia di caramello o di crema pasticcera, tenendone da parte uno. Spremete la crema rimasta nella tasca al centro della torta e lisciatela con una spatola.
● **6** Mettete la gelatina a bagno in acqua fredda per 10 minuti, sgocciolatela e fatela sciogliere in un padellino antiaderente. Versatela nella crema pasticcera tenuta da parte, mescolate bene, copritela con la pellicola a contatto e fatela raffreddare in frigorifero. In una ciotola di metallo molto fredda montate la panna con il mascarpone e lo zucchero a velo. Riprendete la crema pasticcera con la gelatina dal frigorifero, mescolatela e incorporatela delicatamente alla panna con una spatola di silicone. Trasferite la crema in una tasca da pasticcere con l'apposita bocchetta da Saint-Honoré e decorate la torta con strisce disposte a raggiera. Posizionate il bigné tenuto da parte al centro e fate raffreddare il dolce in frigorifero prima di servire.

**ELABORATA**
● **Preparazione 1 ora e 40 minuti**
● **Cottura 1 ora e 10 minuti** ● **615 cal/porzione**

# Savarin

## L'IMPASTO È LO STESSO DEL BABÀ NAPOLETANO MA LA STORIA DI QUESTO DOLCE È TUTTA PARIGINA

L'Ottocento fu il secolo d'oro per l'arte del dolce francese, in cui nacquero le grandi pasticcerie parigine e le loro creazioni. Se da Chiboust idearono la Saint-Honoré, i tre fratelli pasticceri Julien inventarono il savarin. Un lievitato a forma di ciambella della stessa pasta del babà al rum, allora molto popolare a Parigi e specialità di un'altra pasticceria, Stohrer di rue Montorgueil, che sopravvive ancora oggi. Il dolce fu dedicato al celebre gastronomo Brillat-Savarin, che secondo alcuni fu l'ideatore del liquore di cui era inzuppato. Anche oggi il savarin è abbondantemente imbevuto di uno sciroppo, profumato con spezie e agrumi e in genere arricchito con rum, liquori aromatici o anche vino da dessert, per renderlo più leggero. Le farciture, che possono essere a base di panna montata, chantilly o crema pasticcera variamente aromatizzate, sono completate da frutta fresca a piacere, tagliata a fettine; il dolce, di colore dorato, viene lucidato con la gelatina. Una variante dell'impasto prevede l'aggiunta di uvetta o frutta secca a tocchetti. Il savarin si prepara anche in versione monoporzione: in questo caso è simile a una tartelletta, che si farcisce di crema con un sac à poche e si decora con un pezzetto di frutta.





Piatto Nella Longari, paletta Le Stanze della Memoria, tovagliolo Borgo delle Tovaglie, tazzine Herend. Indirizzi a pagina 6

## LA PREPARAZIONE

**PER 10 PERSONE**

**per la ciambella: 350 g di farina 00 - 100 ml di latte - 20 g di lievito di birra fresco - 10 g di sale - 30 g di zucchero - 4 uova medie (200 g sgusciate) - 100 g di burro morbido + quello per lo stampo**

**per lo sciroppo: 500 g di zucchero - la scorza di 1 limone non trattato - la scorza di 1 arancia non trattata - 2 chiodi di garofano - 100 ml di rum (facoltativo)**

**per completare la farcitura: gelatina di albicocche - 150 ml di panna - 1 cucchiaio di zucchero a velo - frutta fresca assortita (ribes bianco e rosso, uva bianca e nera, more, pere) - 1 limone**

● **1** Preparate la pasta. Sciogliete il lievito nel latte intiepidito. Mettete la farina in una grossa ciotola o nella planetaria, versate al centro il latte e mescolate brevemente. A parte miscelate le uova con lo zucchero e il sale. Uniteli all'impasto e amalgamate gli ingredienti. Aggiungete il burro e impastate finché il composto risulta elastico. Con la planetaria, azionatela a velocità media finché l'impasto si stacca dalle pareti del vaso. Fate riposare per 30 minuti a temperatura ambiente coperto con un telo.
● **2** Imburrate uno stampo a ciambella di 24 cm di diametro. Lavorate nuovamente l'impasto, disponetelo nello stampo e fatelo lievitare per circa un'ora o finché è raddoppiato di volume. Accendete il forno a 200° e infornate il savarin per 25-30 minuti finché è gonfio e dorato e si stacca facilmente dalle pareti.
● **3** Riunite in un pentolino gli ingredienti per lo sciroppo con 1 litro d'acqua; portate a ebollizione e lasciate sobbollire per un paio di minuti. Filtrate lo sciroppo. Sfornate il savarin, capovolgetelo su una griglia per dolci appoggiata su un vassoio e spennellatelo più volte, ancora caldo, con lo sciroppo, finché risulta ben imbibito. Fatelo raffreddare e trasferitelo su un piatto da portata.
● **4** Scaldate brevemente qualche cucchiaio di gelatina di albicocche e spennellatela sul savarin per lucidarlo. Lavate e asciugate la frutta, affettate le pere e bagnatele con il succo del limone perché non si ossidino. Montate la panna con lo zucchero a velo e trasferitela in un sac à poche con bocchetta a stella.
● **5** Farcite il savarin al centro con la frutta fresca preparata e un po' di panna montata. Servitelo subito accompagnandolo con la panna rimasta oppure conservatelo in frigorifero fino a 15-20 minuti prima di servirlo.

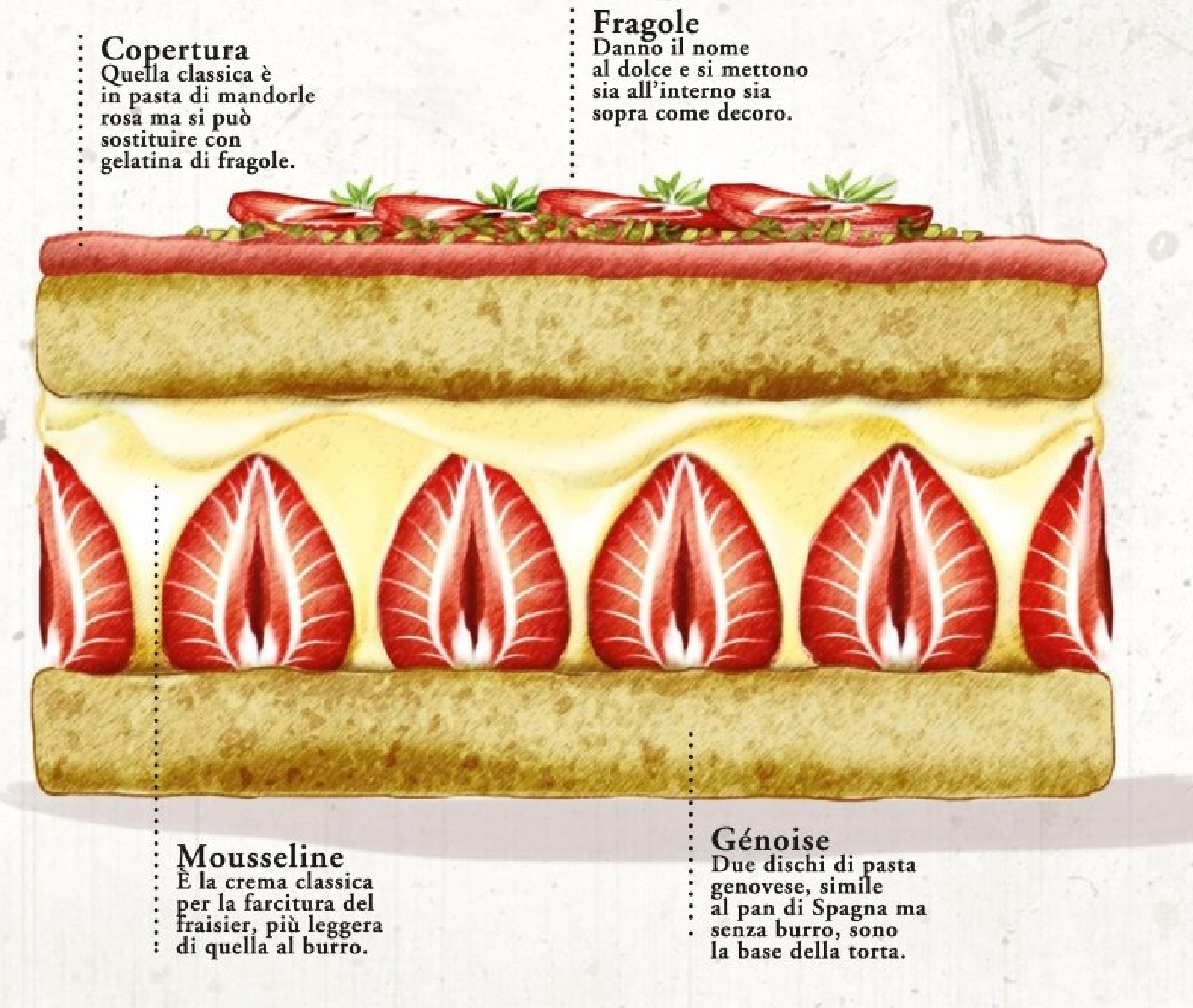
**MEDIA**

● **Preparazione 50 minuti + riposo** ● **Cottura 35 minuti**
● **508 cal/porzione**

# Fraisier

**RAFFINATISSIMA NELL'ASPETTO, È UNA TORTA CLASSICA DA CERIMONIA OGGI TORNATA IN VOGA**

Secondo Le Figaro, questa classica torta alle fragole prediletta dai francesi per matrimoni e prime comunioni, sta conoscendo una seconda giovinezza. Non mancano gli esempi di pasticceri famosi che l'hanno rielaborata, come Gustave Lenôtre dell'omonima Maison parigina. La sua torta Bagatelle, creata nella primavera del 1966, è un fraisier rivisitato, che ogni anno viene riproposto con piccole varianti. La versione classica del fraisier è composta da due dischi sovrapposti di génoise, imbevuti di bagna alla fragola e inframezzati da crema al burro e fragole fresche, che decorano anche il top in pasta di mandorle rosa. Un delizioso contrasto di sapori, molto raffinato anche nell'aspetto: con le fragole tagliate a metà, tutte della stessa altezza, che corrono lungo i bordi del dolce come una ghirlanda. Fra le numerose varianti, la génoise si può insaporire con polvere di mandorle o pasta di pistacchio, mentre per la farcitura la scelta va dalla crema mousseline alla diplomatica (chantilly e crema pasticcera); o anche alla confettura di fragole in più strati. Infine la copertura, dove la pasta di mandorle può essere di colore verde oppure lasciare il posto a una glassa di polpa di fragole o anche a uno strato di gelatina e di fragole fresche a fettine.



## LA PREPARAZIONE

**PER 10 PERSONE**
**per la génoise: 150 g di uova - 90 g di zucchero - 75 g di farina 00 - 20 g di amido di mais**
**per la bagna: 50 g di zucchero - 250 g di fragole -**
**per la crema mousseline: 500 g di latte - 1 baccello di vaniglia - 3 tuorli di uova grandi ( 60 g) - 125 g di zucchero - 50 g di amido di mais - 175 g di burro morbido**
**per la farcitura e la guarnizione finale: 500 g di fragole - 150 g di pasta di mandorle rosa - granella di pistacchi**



Alzata Blanc Mariclo, colore fondo Farrow&Ball. Indirizzi a pagina 6

● **1** Preparate la pasta génoise. Accendete il forno a 180°. Foderate di carta da forno uno stampo a cerniera di 20 cm di diametro. Riunite le uova con lo zucchero in una ciotola di metallo e sbattetele a bagnomaria fino a raggiungere i 47°. Togliete la ciotola dal bagnomaria e montate il composto con le fruste elettriche finché si raffredda e raddoppia di volume. Mescolate a parte la farina con l'amido di mais e, setacciandoli, incorporateli delicatamente al composto precedente. Disponete nello stampo, infornate e cuocete per circa 18-20 minuti. Sfornate e fate raffreddare su una griglia.
● **2** Preparate la bagna. Lavate le fragole, frullatele e passatele al setaccio. Scaldate lo zucchero con 50 ml di acqua e fatelo sobbollire per 2-3 minuti fino a ottenere uno sciroppo; lasciatelo raffreddare e mescolatelo con il coulis di fragole.
● **3** Preparate la crema mousseline. Tagliate la vaniglia, grattate i semi con un coltello e trasferiteli in una casseruola con il baccello e il latte; portate a ebollizione ed eliminate il baccello. In una ciotola di metallo sbattete i tuorli con lo zucchero, unite l'amido di mais mescolando perché non si formino grumi. Fuori dal fuoco versate 1/3 del latte bollente sul composto precedente mescolando dolcemente. Trasferite nuovamente il tutto nella casseruola e cuocete a fuoco moderato continuando a mescolare finché la crema si ispessisce. Togliete la casseruola dal fuoco, coprite la crema a contatto con la pellicola e fatela intiepidire fino a circa 30° (non deve diventare fredda).
In una ciotola montate il burro a pomata. Mescolate la crema pasticcera e unitela al burro in 3 tempi, continuando a mescolare fino a che diventa soffice e spumosa. Mettetela in un sac a poche.
● **4** Preparate la farcitura. Lavate, spuntate e asciugate bene le fragole. Scegliete quelle della stessa dimensione e tagliatele a metà. Riprendete la génoise e tagliatela in due in senso orizzontale. Foderate un anello di 20 cm di diametro con una striscia di acetato, appoggiatelo su un tagliere e posizionate al centro un disco di génoise. Con un pennello bagnate tutta la superficie con la bagna alle fragole. Disponete le mezze fragole lungo la circonferenza con la punta in alto e la parte tagliata verso l'esterno. Tagliate le fragole rimaste a pezzetti tenendone da parte 4 o 5 per la decorazione finale.
● **5** Spremete la crema mousseline negli spazi tra una fragola e l'altra facendola aderire bene ai bordi esterni poi coprite completamente le fragole e la base di génoise. Disponete le fragole a pezzetti al centro del fraisier e spremete la crema rimasta su tutta la superficie del dolce, lisciandola con una spatola. Coprite con il secondo disco di génoise spennellato con la bagna e conservate in frigo per un paio d'ore.
● **6** Stendete la pasta di mandorle con un matterello su un foglio di carta da forno, allo spessore di un paio di mm; ricavate un disco di 20 cm di diametro e appoggiatelo sul fraisier. Decorate al centro con una striscia delle fragole tenute da parte a fettine e una di granella di pistacchi. Togliete l'anello di metallo e la striscia di acetato e servite.



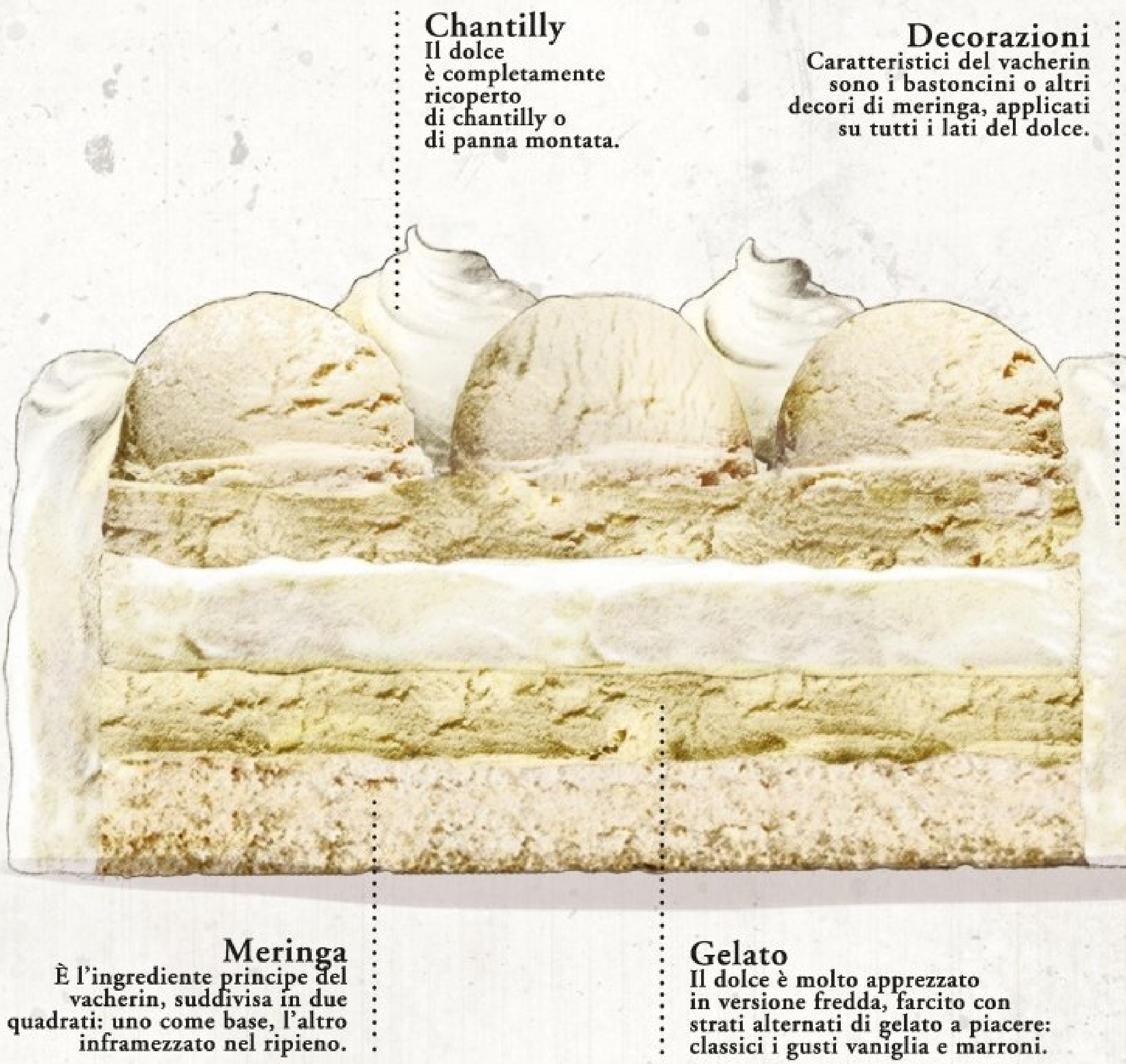

**ELABORATA**
● **Preparazione 50 minuti + riposo** ● **Cottura 35 minuti**
● **450 cal/porzione**

# Vacherin

**NATO AI TEMPI DI MARIA ANTONIETTA IL DOLCE DI MERINGA È ANCORA MOLTO APPREZZATO**

Il nome del vacherin deriva da un formaggio a pasta molle, svizzero o francese, che il dolce meringato ricorda per forma e colore. In Francia le meringhe arrivarono dalla Sassonia (dalla cittadina di Mehringhen) verso la fine del Settecento e la tradizione vuole che la regina Maria Antonietta in persona, ghiotta di dolci, le preparasse a Versailles. Comunque sia, fu da questo soffice impasto che nacquero i vacherin, dolci meringati farciti di chantilly.

La versione classica è una sorta di timballo circondato da una corona di meringhe, farcito di crema o di gelato e decorato con chantilly: a piacere, si completa con frutta fresca, candita o secca, marron glacé, violette, tocchetti di biscotti imbevuti di liquore e altro. Fra le varianti, il vacherin moka del pasticcere Gaston Lenôtre è farcito con gelato e decorato con crema chantilly aromatizzati al caffè. Il gelato della farcitura può variare a piacere mentre per la decorazione si può optare per la panna montata o la chantilly al mascarpone. In Svizzera e in Savoia preparano un'originale versione di vacherin, anche mignon, che imita nella forma i secchi di legno per il latte: alla base rotonda vengono fissati tanti bastoncini, spolverizzati di cacao per simulare la scorza di pino e farciti di crema.





Piatto Blanc Mariclo, sopra piatti e tovagliolo Borgo delle Tovaglie, paletta Bitossi. Indirizzi a pagina 6

## LA PREPARAZIONE

**PER 8 PERSONE**

**300 g di gelato alla vaniglia - 300 g di gelato ai marroni**
**per la meringa: 90 g di albumi (circa 3) - 90 g di zucchero a velo - 90 g di zucchero semolato**
**per la crema chantilly: 200 ml di panna fresca - 2 cucchiai rasi di zucchero a velo**
**per guarnire: 4 marron glacé - 5-6 violette candite**

● **1** Preparate la meringa. Accendete il forno a 100°. Foderate di carta da forno una o 2 placche e disegnate sulla carta 2 quadrati di 16 cm di lato. Mescolate i due zuccheri, aggiungetene 2/3 agli albumi e montateli con le fruste elettriche o nella planetaria finché sono densi e molto sodi. Aggiungete poco alla volta il mix di zucchero rimasto e mescolate ancora incorporandolo delicatamente con una spatola di silicone.
● **2** Trasferite la meringa in un sac à poche montato con una bocchetta liscia di 12-13 mm di diametro e spremetela all'interno dei disegni formando 2 quadrati. Con la meringa rimasta nel sac à poche formate 20-25 strisce di circa 1,5x8 cm e infornate il tutto per circa 1 ora e 30 minuti (calcolate 10 minuti in meno di cottura per le strisce). Togliete tutte le meringhe dal forno e fatele raffreddare completamente.
● **3** Componete il vacherin. Prendete un quadrato di metallo di 16 cm di lato, appoggiatelo su un cartoncino quadrato rivestito di alluminio e inseritevi un quadrato di meringa come base, rifilando i bordi se necessario. Ricoprite la meringa con il gelato alla vaniglia lasciato leggermente ammorbidire. Mettete il vacherin in freezer per 30 minuti per far rassodare nuovamente il gelato. Riprendete il dolce e fate un secondo strato con il gelato di marroni leggermente ammorbidito. Appoggiate sopra il gelato il secondo quadrato di meringa pressandolo leggermente e rimettete il tutto il freezer per almeno 30 minuti.
● **4** Preparate la crema chantilly. In una ciotola di metallo molto fredda montate la panna con lo zucchero a velo. Togliete il vacherin dal freezer ed eliminate il quadrato di metallo. Spalmate tutta la superficie del dolce con la crema chantilly e applicate su ogni lato 5-6 strisce di meringa. Decorate la superficie con i marron glacé sbriciolati e le violette e tenete il vacherin in freezer fino a 10-15 minuti prima di servire.

**MEDIA**
● **Preparazione 40 minuti + riposo**
● **Cottura 1 ora e 30 minuti** ● **415 cal/porzione**

# Sformatini di pane e cioccolato alla paprica

## UN DESSERT ISPIRATO ALLA CUCINA POVERA ACCOMPAGNATO DA UNA SINFONIA DI SAPORI CHE VANNO DAL DOLCE AL PICCANTE

ospite nella nostra cucina
Chiara Patracchini,
a cura di Mauro Cominelli,
foto di Michele Tabozzi














**INGREDIENTI PER 12 SORMATINI**

**per l'impasto degli sformatini: 150 g di pane raffermo - 150 g di cioccolato al latte - 3 dl di latte - 100 g di zucchero di canna - 2 uova - 100 g di burro - 80 g di farina - 1 cucchiaino di lievito - sale**

**per la crema al whisky: 70 g di pasta di mandorle - 1 cucchiaio di whisky**

**per il cioccolato alla paprica: 200 g di cioccolato fondente, 2 g di paprika**

**1** Preparate l'impasto degli sformatini. Spezzettate il pane in una ciotola capiente. In un pentolino, portate a bollore il latte e poi versatelo sul pane. **2** Intanto, in una ciotola, sbattete le uova con lo zucchero, poi unitevi il burro, un pizzico di sale, la farina setacciata con il lievito e mescolate. Mettete il cioccolato al latte in un'altra ciotola e fatelo sciogliere a bagnomaria, poi unitelo al composto di uova, zucchero e farina e mescolate in modo da ottenere una crema omogenea. **3** Trasferite il composto così ottenuto nella ciotola con il pane ammorbidito e mescolate bene. Distribuite l'impasto negli stampini e mettete il frigorifero per 2 ore e cuocete in forno a 180° per 10 minuti. Togliete gli sformatini dal forno, lasciateli reaffreddare e poi toglieteli dagli stampi.

**4** Preparate la crema al whisky. Mettete in una ciotola la pasta di mandorle, il whisky e 0,4 dl di acqua, lavorate gli ingredienti fino a ottenere una crema omogenea e poi trasferitela in frigorifero. **5** Preparate il cioccolato alla paprica. Fate sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria a una temperatura di 53°- 55°. Stendetene 3/4 sul piano di lavoro e lavoratelo con la spatola flessibile sino alla temperatura di 29°-30°. Unite il cioccolato fuso rimasto, mescolate e trasferite il composto su un tappetino di silicone o su carta da forno, stendetelo in uno strato alto circa 3 mm, spolverizzatelo con la paprica e mettetelo in frigo per 5 minuti.

**6** Distribuite nei piatti singoli la crema al whisky e create un decoro premendola con un disco tondo di metallo. Poi, posatevi sopra gli sformatini, completate con grosse scaglie di cioccolato alla paprika e servite.

**TRADIZIONE ANTISPRECO**

Il dolce proposto questo mese da **Chiara Patracchini** (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino) ha tra gli ingredienti principali il pane raffermo ed è ispirato al recupero degli avanzi; questa tradizione tipica della cucina popolare italiana, sia della campagna che della città, oggi viene particolarmente valorizzata in chiave antispreco e permette di inventare sfiziose preparazioni anche nel campo della pasticceria. Il tocco speciale di Chiara consiste nell'arricchire una base povera con una gamma di sapori che vanno dal dolce della crema al whisky fino all'amaro del cioccolato fondente impreziosito dal piccante della paprica.











# Cacao

## RE INDISCUSSO DELLA PASTICCERIA SI SPOSA BENE ANCHE CON PEPERONCINO E SPEZIE ESOTICHE: NEI DESSERT COME NEI LIQUORI

a cura di Silvia Bombelli, testo di Mariarosa Schiaffino
ricette di Claudia Compagni, styling di Stefania Aledi foto di Alkemia

Zucchero per addolcirlo, spezie per aromatizzarlo e trarre note sempre più preziose dalla sua avvolgente squisitezza. Fin dagli inizi della trionfale venuta del cacao in Europa dal Nuovo Mondo, furono vaniglia, pepe, peperoncino, cannella le esotiche compagnie della eccitante bevanda, che si preparava riducendo in polvere i semi contenuti nei frutti dell'albero tropicale, dopo la necessaria tostatura. Detta cioccolato dall'azteco "cacahuatl", poi battezzata scientificamente Theobroma o cibo degli dèi, quell'elisir scatenò una specie di furore dei sensi, un rapimento mai raggiunto da nessun altro cibo in assoluto nella storia. Alla corte fiorentina dei Medici, in un ambiente di superappassionati di botanica e di sperimentazioni naturalistiche, si unirono alla preziosa polvere dei semi del cacao frutti e fiori nostrani, come gelsomino, agrumi, succo e scorza di arance. Da allora la sua irresistibile ascesa è prosguita in una gamma di utilizzi e di prodotti infinita. A cominciare dalle ben note unioni con i liquori.
Il cacao, re di mille dolci e dessert, è entrato anche in una serie di preparazioni salate. Dove, però, essendo amaro per natura, va utilizzato con accortezza.

*> segue a pag. 118*



**Ciambella glassata allo zenzero**
pag. 118

**Piatto Serax. Nelle prossime pagine: bicchieri liquore LSA International, ciotolina crackers Caterina Von Weiss. Indirizzi a pagina 6**


isola Bio
LINFA DI SÈVE DE BOULEAU
Betulla
BIRCH SAP
BIO ORGANIC GLUTEN FREE
4 kcal 17kj 100ml
250ml



**Cracker affumicati**

pag. 118

*> segue da pag. 115*

Nell'Ottocento si cominciò a unirlo ai volatili, per esempio fagiani, pernici, quaglie, e alla selvaggina, come cinghiale e lepre "in dolceforte". Il capriolo era spesso cucinato con il cacao o servito con una salsa al cioccolato. I cuochi catalani del passato lo usarono coraggiosamente, insieme con la cannella, per cucinare l'astice. Sta bene con il tacchino, il manzo e il maiale. In Italia si aggiunge alla farina delle tagliatelle e di certi ravioli ripieni di carni, ma anche di melanzane e formaggio. Ottimi e insoliti, prima di tutto per il colore, sono anche gli gnocchi di patate al cacao: oltre che con il solito burro fuso e formaggio a scaglie, potete condirli con fave e speck oppure con ricotta e uvetta, che con il sapore dolce contrasterà bene l'amaro del cacao. L'unione di ricotta e cacao è un classico, ma in genere tutti i latticini si prestano all'incontro. Per l'aperitivo, preparate una crema di formaggi misti e spolverizzate di cacao: accompagnate con grissini senza sale o minipiadine.

## CIAMBELLA GLASSATA CON CACAO E ZENZERO

**PER 6 PERSONE**
**220 g di farina - 200 g di zucchero - 90 g di cacao amaro in polvere - 2,3 dl di latte - 1 dl di olio di semi di girasole - 2 uova - 1/2 limone - 1 cucchiaino di lievito in polvere - 2 cucchiaini di bicarbonato - 1 cucchiaino di zenzero in polvere - 10 g di burro - 1 pizzico di sale**
**per la glassa: 90 g di zucchero a velo - 25 g di cacao amaro in polvere - 1 cucchiaio di latte**

● **1** Preriscaldate il forno a 180°. Setacciate in una terrina la farina con il cacao, il lievito e il bicarbonato. Unite lo zenzero in polvere e il sale. Mescolate in una caraffa il latte con 1 cucchiaino di succo di limone. Aggiungete l'olio e le uova precedentemente sbattute. Versate il composto nella terrina e mescolate con una frusta elettrica fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.
● **2** Imburrate uno stampo a ciambella liscio (diametro 20 cm), cospargetelo con un po' di cacao, versate l'impasto e cuocetelo in forno per 45 minuti.
● **3** Rovesciate la ciambella su una gratella e lasciatela raffreddare. Per la glassa setacciate il cacao con lo zucchero al velo, unite il latte e mescolate fino a ottenere un composto liscio. Versatelo sulla ciambella e lasciate riposare per almeno 30 minuti prima di servire.

**FACILE**
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 45 minuti** ● **300 cal/porzione**

## CRACKER AL CACAO AFFUMICATI

**PER 6 PERSONE**
**160 g di farina più quella per la spianatoia - 100 g di burro - 35 g di cacao amaro in polvere - 1/2 cucchiaino di lievito per dolci - 1 cucchiaino di paprica affumicata - 30 g di zucchero - 1 uovo - sale - formaggi freschi vaccini o caprini**

● **1** Lavorate il burro con una spatola fino a renderlo morbido e cremoso. Unite lo zucchero e montate il composto con un le fruste elettriche per pochi secondi. Aggiungete l'uovo e frullate rapidamente.
● **2** Unite la farina setacciata con 30 g di cacao e il lievito, una presa di sale, 2/3 della paprica e impastate gli ingredienti. Formate un panetto piatto, avvolgetelo in un foglio di pellicola per alimenti e lasciatelo riposare in frigo per 30 minuti.
● **3** Con il matterello stendete l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata in una sfoglia dello spessore di 3 mm. Ricavate dei rettangoli di 3x6 centimetri. Trasferiteli su una teglia rivestita con carta da forno, bucherellateli con una forchetta e cuoceteli in forno preriscaldato a 180°per 12-15 minuti. Lasciateli raffreddare su una gratella, spolverizzateli con il cacao e la paprica rimasti. Servite i cracker al cacao accompagnati con i formaggi.

**MEDIA**
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 15 minuti** ● **280 cal/porzione**



Liquore al cacao e cardamomo

## LIQUORE AL CACAO E CARDAMOMO

**PER 1 LITRO (CIRCA 20 BICCHIERINI)**
**75 g di cacao amaro in polvere - 1 litro di latte - 2 dl di alcol a 95° - 300 g di zucchero - 4 bacche di cardamomo**

● **1** Aprite le bacche di cardamomo e prelevate i semini interni. Setacciate il cacao facendolo cadere direttamente in una casseruola, unite lo zucchero e i semini di cardamomo. Versate a filo 2,5 dl di latte mescolando con una frusta fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
● **2** Unite il latte rimasto, mescolate, portate a ebollizione e abbassate la fiamma. Cuocete il composto per 20 minuti mescolando in continuazione. Lasciate intiepidire, filtrate la crema attraverso un colino a maglie fini e unite l'alcol. Versate in una bottiglia da liquore e mettete in frigorifero. La bevanda si può consumare subito e si conserva 1/2 mesi.

**FACILE**
● **Preparazione 5 minuti**
● **Cottura 25 minuti** ● **170 cal/bicchiere**


BUONI DAL PROFUMO IN POI
LA STORIA
CONTINUA
Ne parliamo da 60 anni...
... non li abbiamo mai cambiati!
E non li cambieremo neppure quest'anno...
... a parte il vestito!
Ghiottini
i Cantuccini alle mandorle
Grande Formato 1000g
Grande Formato 500g
Ghiott
1953
Seguici su Ghiott Firenze o su www.ghiott.it
Ghiott
1953




### ALICE STYLE DIARY

Per lavoro segue i trend della moda, nel tempo libero adora cucinare. Dal mix di queste attività creative, Alice ha dato vita ad **alicestylediary.com**, un sito che vuole essere una trasposizione virtuale di quanto di buono e bello riescono a realizzare i mondi fashion e food. E il cacao, uno degli ingredienti più affascinanti che ci siano, non poteva mancare: è infatti presente in molte delle sue ricette, sempre abbinate a capi di moda.

### LE TORTE DI MICHY

Il cacao per Michela è un elemento prezioso, capace di dare un senso completamente diverso a tante ricette. Lei ha a che fare con dosi di precisione sia per lavoro che per passione. Di giorno è in un laboratorio di farmacologia, ma appena ha un attimo si dedica all'arte dolciaria e poi condivide tutto su **letortedimichy.com**.

Le Torte di Michy






### NORD FOOD OVEST EST

Un po' valchiria un po' vichinga, Chiara in realtà è una ragazza tutto pepe torinese: ama cucinare e viaggiare, specie nei paesi del nord di cui ha studiato lingua e tradizioni. E tra i tour di cui parla sul suo **nordfoodovestest.wordpress.com** ce n'è uno per le pasticcerie di Milano, Parigi, Madrid... dove hanno cioccolatini da favola, tra i più ricercati d'Europa.

# Click-cacao

## ELISIR NON SOLO DEGLI DEI, MA ANCHE DELLA RETE. NON C'È FOODBLOG O ACCOUNT SOCIAL DEDICATO AL CIBO CHE NON GLI RENDA LE DOVUTE E GOLOSISSIME CELEBRAZIONI

**di Barbara Roncarolo**

### LE VOSTRE FOTO SU INSTAGRAM

Il bello di Instagram è che porta a godere di foto, anche pregevoli, da tutto il mondo. E il tema del **#cacao** ha offerto il pretesto per sbirciare tra le gallery di piccoli produttori d'Oltreoceano o esportatori che lo fanno arrivare ovunque. È il caso di **@chocolatedonluisrd** e **@khaocaribe** che si occupano di cacao bio a Santo Domingo, di **@anecacao_ecu** esportatore dell'Ecuador e del giornale venezuelano di settore **@gastronomia_ eluniversal** del Venezuela.



# I signori del bosco

TRA LE VARIETÀ DI FUNGHI COMMESTIBILI PRIMEGGIANO PORCINI E FINFERLI. DOPO UN'ATTENTA PULIZIA BASTA UN SALTO IN PADELLA PER GODERE DEL LORO INIMITABILE PROFUMO

di Miriam Ferrari, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda






**PORCINI E FINFERLI**

- Tra i porcini più apprezzati in cucina c'è il Boletus edulis, detto anche porcino d'autunno o ceppatello, dal cappelo emisferico quando è giovane e carne bianca e soda (foto 1), e il Boletus pinicola, o boleto dei pini, di colore bruno rosso e dal gambo claviforme (foto 2).
- I finferli, o cantarelli, hanno forma a imbuto e cappelli gialli con margini irregolari, carne sottile e tenace (foto 3).

**PREPARARE I PORCINI**

- **1** Tagliate via la base terrosa dei gambi e raschiateli leggermente con un coltellino.
- **2** Con l'apposito spazzolino o un pennello dalle setole dure eliminate i residui di terra.
- **3** Pulite i cappelli passandovi sopra un telo o carta assorbente da cucina inumiditi. Dopo averli affettati salate leggermente i funghi per eliminare eventuali parassiti.







**PREPARARE I FINFERLI**

- **1** Staccate i singoli funghi dai ceppi e tagliate via la base terrosa dei gambi.
- **2** Eliminate con la punta di un coltellino i residui di terra tra le scanalature sotto i cappelli, poi completate la pulizia con un pennello.
- **3** Lavate velocemente i finferli immergendoli in una ciotola di acqua fredda (evitate l'acqua corrente), scolateli e asciugateli delicatamente su un telo.





### CESTINI CON FINFERLI E BACON

● **1** Pulite 300 g di finferli e tagliate a pezzetti i più grossi; fate soffriggere in una padella 2 cipollotti affettati con un filo di olio, rosolatevi 100 g di bacon a dadini e scolateli su un piatto; unite nella padella i funghi, spruzzateli di vino bianco, lasciatelo evaporare e continuate la cottura per circa 10 minuti.
● **2** Foderate 4 stampini a pareti alte con carta da forno e rivestiteli con 2-3 fogli di pasta fillo. Riempiteli con i funghi e la pancetta e infornate a 200° per 5-6 minuti, finché la pasta è dorata.

### GATTÒ AI PORCINI

● **1** Pulite 400 g di porcini, tritate i gambi e tagliate a fettine i cappelli; fate saltare i gambi tritati con 2 cucchiai di olio e 1 spicchio d'aglio, trasferiteli su un piatto e rosolate nella padella le fettine. Passate allo schiacciapatate 600 g di patate lessate e mescolatevi 2 cucchiai di grana grattugiato, 2 uova, i funghi tritati, prezzemolo, sale e pepe.
● **2** Foderate con carta da forno una teglia, stendetevi il composto, distribuitevi qualche fiocchetto di burro e le fettine di funghi e passate in forno a 180° per 15-20 minuti.









### UOVA AL PROFUMO DI BOSCO

● **1** Pulite 4 piccoli funghi porcini bianchi, perfettamente sani e ben sodi. Fate soffriggere in 4 tegamini individuali una noce di burro, sgusciate in ciascuno un uovo e cuocete finché l'albume si è rappreso e il tuorlo ancora fluido. Per accelerare la cottura dell'albume irroratelo di tanto in tanto con il burro raccolto con un cucchiaino.
● **2** Tagliate i funghi a lamelle con una mandolina. A fine cottura salate e pepate le uova, fatele scivolare sui singoli piatti, distribuitevi le lamelle di porcini e spolverizzate con prezzemolo tritato.

**LE DOSI SONO PER 4 PERSONE**

### L'OVOLO BUONO

IL PRINCIPE DEL BOSCO. Pregiata e molto costosa, l'Amanita caesarea (nome scientifico di questo fungo) è di difficile reperabilità sui comuni mercati. L'ovolo si chiama così perché nel primo stadio di sviluppo si presenta racchiuso completamente in un velo o "volva", proprio come un uovo, con la parte più ristretta infissa nel terreno: se si taglia verticalmente si vedono gli abbozzi del cappello e del gambo già contornati da una linea gialla. In cucina è una vera prelibatezza, sia servito a lamelle sulla carne cruda, come usano in Piemonte, sia cotto al cartoccio o avvolto in foglie di vite con aglio, un filo di olio ed erbe profumate.





# SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA






### FIASCO RUFFINO

Il Chianti Ruffino nel fiasco è stato il primo Chianti a varcare i confini nazionali. Oggi Ruffino rinnova la tradizione con un'edizione limitata di un nuovo Chianti Superiore DOCG in fiasco. È il vino dell'eccellenza toscana che unisce la piacevolezza di un Chianti ad una maggiore profondità.




### PASTA SFOGLIA SURGELATA KOCH

Koch propone la pasta sfoglia surgelata già stesa e pronta all'uso. È realizzata con ingredienti di prima qualità senza l'aggiunta di additivi e conservanti secondo la ricetta tradizionale e poi congelata. Si presenta friabile e croccante ed è l'ingrediente indispensabile per la preparazione di pietanze dolci e salate.



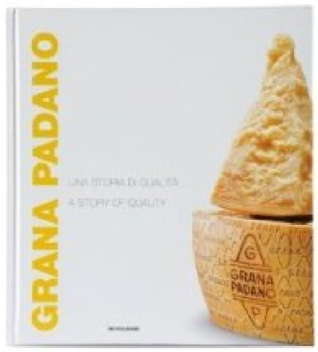

### KALE INSAL'ARTE

Insal'Arte, brand d'eccellenza di OrtoRomi presenta il Kale, un superfood ad alta densità nutrizionale e dalle rilevanti proprietà salutistiche. Conosciuto in Italia come cavolo riccio, può essere utilizzato crudo per arricchire sfiziose insalate oppure cotto per un sano contorno ipocalorico.




### GAMMA YOSOI VALSOIA

Valsoia presenta il nuovo Yosoi Cocco, l'alternativa vegetale ad uno dei gusti più amati tra gli yogurt. Dedicato a chi cerca un'alimentazione equilibrata, senza rinunciare al gusto. 100% vegetale, senza lattosio, con fermenti vivi. Calcio e Vitamine, a basso contenuto di grassi. Senza glutine.




### "UNA STORIA DI QUALITÀ"

Il Consorzio Tutela Grana Padano si racconta nel libro edito da Mondadori "Grana Padano: Una storia di qualità" che ripercorre oltre otto secoli di storia di uno dei prodotti più significativi della cultura gastronomica italiana, noto ed apprezzato in tutto il mondo.




### PETTI IL POMODORO AL CENTRO

Il Gruppo Petti, che produce conserve rosse con solo pomodoro toscano lavorato a bassa temperatura, ha scelto di introdurre nelle proprie ricettazioni il sale iodato protetto Presal®. Tutti i prodotti saranno riconoscibili dal bollino celeste «preparato con sale arricchito di iodio» approvato dal Ministero della Salute".




### SALSE ETNICHE DEVELEY

Develey propone le Salse etniche, specialità tipiche, realizzate con ingredienti selezionati, senza conservanti, per garantire un prodotto sano ed adatto anche ad un'alimentazione vegetariana e priva di glutine. Le varianti: Salsa Curry, Salsa Chili, Sala Barbecue, Salsa Messicana, Salsa greca e Salsa al pepe verde.



### CUCINABARILLA

CucinaBarilla è un un forno tecnologicamente avanzato realizzato da Whirlpool unito ad una gamma di kit appositamente studiati da Barilla, con gli ingredienti necessari per realizzare molti piatti come Pasta, Risotti, Zuppe, Vellutate, Pane e Pizza. Acquistabili sul sito www.cucinabarilla.it.




### ESPRESSO 1882 COMPOSTABILE

Espresso 1882 Compostabile Cremoso di Vergnano è un caffè dalla crema dorata, densa e persistente. La pulita espressione aromatica ricorda amabilmente le spezie orientali, con interessanti profumi di vaniglia e pepe nero.

# La festa del vino

## GLI ATTREZZI GIUSTI PER STAPPARLO, SERVIRLO E... BRINDARE

**a cura di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni, testo di Amelia Bertottilli, foto di Marco Azzoni**

È l'ospite d'onore di ogni tavola: che si tratti di un pranzo o di una cena, il vino valorizza i sapori, scioglie eventuali timidezze e incoraggia la conversazione. A patto, però, che si armonizzi con il menu e venga servito secondo poche ma fondamentali regole di galateo enologico. I rossi molto vecchi vanno trattati con delicatezza: meritano di essere ossigenati negli appositi calici a loro dedicati. Invece il decanter è utile per separare il vino dell'eventuale fondo.

*> segue a pag. 128*




● **1** Decanter con aeratore per una doppia ossigenazione, nella parte superiore così come in quella inferiore grazie alla linea svasata (set Aromium di Peugeot, 59 €). ● **2** Secchiello rinfrescatore in materiale plastico SAN (Glamour di Bugatti, 29,90 €). ● **3** Per ossigenare il vino, così che sprigioni tutti i suoi profumi, serve il decanter (Linea Sommelier di Tescoma, da 1,5 litri, 19,90 €). ● **4** Calice in cristallo per servire i rossi: le dimensioni generose esaltano la complessità aromatica del vino (Riedel, la coppia 49 €). ● **5** Bicchiere da degustazione in vetro soffiato: la forma particolare consente di rilevare il 90% degli aromi in meno di un minuto (Taster di Peugeot, 34,90 €). ● **6** Grazie al gel refrigerante, questo bicchiere posto in congelatore per due ore mantiene il vino tra i 6-11°; messo in frigo tra i 14-16° (Freeze di Host, la coppia da 25 ml 30,50 €). ● **7** Indicato per degustare vini frizzanti, il calice in vetro soffiato (Peugeot, 37,50 €). ● **8** Calice in cristallo adatto a vini bianchi; la forma esalta la texture vellutata e il carattere fruttato (Riedel Veritas, la coppia 49 €). Indirizzi a pagina 6

> *segue da pag. 127*

È importante asciugare il decanter sempre molto bene dopo l'uso per prevenire la formazione di muffe. È invece sbagliato tenere abitualmente il vino in frigo. Meglio metterlo a raffreddare 2-3 ore prima del consumo. Altra soluzione per rinfrescarlo velocemente è immergere la bottiglia fino al collo nel secchiello con acqua, ghiaccio e sale grosso. In soli 10-15 minuti il vino raggiunge la giusta temperatura di servizio; poi, per evitare che continui il processo di raffreddamento, la bottiglia va spostata nell'apposita glacette. O ancora, si può servirlo in un calice refrigerante, avendo comunque cura di controllare la temperatura con il termometro. I sommelier insegnano che servono 8-10° per gli champagne, 10-13° per i bianchi, 11-14° per i rosé e 12-18° per i rossi. Quanto ai bicchieri, meglio che siano trasparenti, per non falsare il colore del vino. Anche forme e volumi non si scelgono a caso: ci sono modelli ad hoc per i vini bianchi o frizzanti, studiati per esaltare accenti fruttati e bollicine. E bicchieri da degustazione per nebbioli e pinot, che grazie al volume importante smussano l'eccesso di acidità. Quando poi arriva il momento di stappare, occhio al cavatappi: i più comodi e sicuri sono a leva, da usare insieme al pratico attrezzo per rimuovere le capsule metalliche. E dopo aver inserito sul collo della bottiglia l'anello salvagocce, liscio o decorato come un gioiello, finalmente non ci resta che versare e brindare. Prosit!

1



2



3



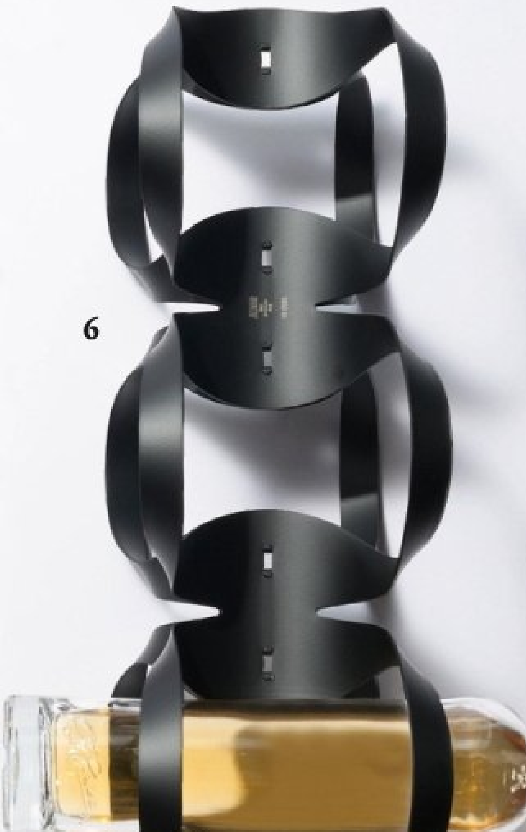
4



5




6



7



8



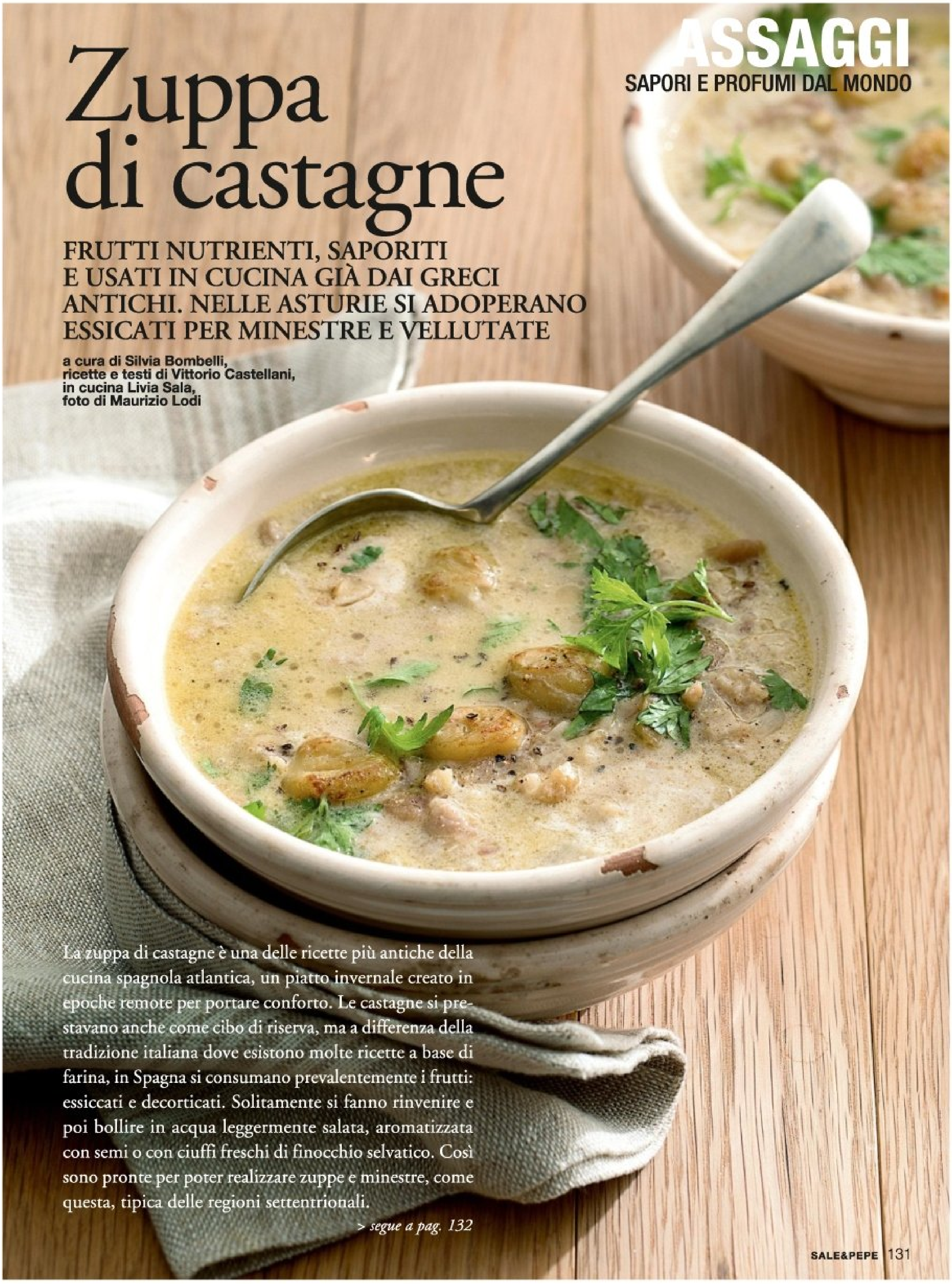
9

● **1** Cavatappi a leva adattabile a tutti i colli di bottiglia, in metallo con maniglie rivestite in materiale antiscivolo (Baltaz di Peugeot, 83,50 €). ● **2** Taglia la capsula e toglie il tappo il cavatappi Noè in acciaio inox, alluminio e resina termoplastica (Alessi, 39 €). ● **3** Set termometro, salvagocce e schedina in metallo con le indicazioni delle temperature di servizio (Screwpull da la Rinascente, 29,90 €). ● **4** Il gel all'interno del refrigeratore da bottiglia rinfresca il vino in pochi minuti (Chill di Host, 21,90 €). ● **5** Dopo un passaggio in freezer, la fodera mantiene fredda la botttiglia (Le Creuset, 22 €). ● **6** Portabottiglie per 6 bottiglie in acciaio colorato nero (Ribbon di Alessi 150 €). ● **7** Come un anello di fidanzamento il salvagoccie in acciaio inox (Alessi, 19 €). ● **8** Cavatappi a leva con finitura soft touch (Tescoma, 35,90 €). ● **9** Utile per asciugare i decanter l'attrezzo a spirale smontabile (L'Atelier du Vin da la Rinascente, 15,50 €). Indirizzi a pagina 6



D M lab
3 giorni con
Donna Moderna e Sale & Pepe
11-12-13 novembre - "OPEN" Viale Monte Nero, 6 - Milano- Ingresso Libero
Voci, incontri, lezioni, sapori non-stop.
LABORATORI KIDS
per giocare, divertirsi, sperimentare e ... diventare un vero giornalista
UN CORNER
con esperti e nutrizionisti per chi vuole imparare a mangiare meglio.
SPORTELLO APERTO
La consulenza gratuita di architetti per chi vuol mettere a posto la casa.
UN CAFFÈ CON DONNA MODERNA
Per parlare di attualità assieme alla direttrice e a ospiti di eccezione.
SALE&PEPE SPECIALE!
Ogni giorno un appuntamento gourmand con i grandi nomi della cucina e della pasticceria che vi presenteranno i loro libri e con cui potrete intrattenervi per fare domande e carpire trucchi!
DM TALK
1 palco, 10 grandi personaggi, 5 minuti ciascuno. Per lanciare idee e provocazioni attorno ai grandi temi del mondo femminile.
WORKSHOP
Dall'arredo al fitness, dalla sicurezza digitale alla finanza familiare. Per imparare divertendosi.
www.donnamoderna.com/labweekend
IN COLLABORAZIONE CON
DONNA MODERNA
sale&pepe
Junior
CASA facile
NOSTROFIGLIO.it
Starbene
PARTNER
L'ORÉAL PARIS
MetLife
RESCUE
les pruneaux d'Agen


la Scuola di Cucina sale&pepe
SCOPRI IL TUO TALENTO IN CUCINA CON LA SCUOLA DI SALE&PEPE
Da ca' puccino in Piazza Diaz 5, a Milano, a pochi passi dal Duomo.
GUARDA il nuovo calendario dei corsi di cucina e ISCRIVITI ON LINE
Una location speciale, dove cucini tu!
Aperta 7 giorni su 7
Postazioni di lavoro attive
Sede tecnologica e dal design contemporaneo
Cucina altamente attrezzata
Tanti nuovi corsi e attività
Lezioni private o di gruppo
Percorsi enogastronomici
Eventi aziendali
Feste private e di compleanno
Degustazione finale dei piatti preparati, abbinati ai vini biologici Ciù Ciù.
Per info e prenotazioni www.scuoladicucina.it
oppure chiama il numero 02.75423300
Seguici anche su #TalentoInCucina
IN COLLABORAZIONE CON
ca' puccino
NEFF
Arclinea
SPONSOR UFFICIALI
Emilia Zaini
PHILIPS
Saeco
MEGGLE
Exquisa
MONINI
SPONSOR TECNICI
tescoma.
CIÙ CIÙ
irinox
Emile Henry
GRUPPO MONDADORI



# Zuppa di castagne

## FRUTTI NUTRIENTI, SAPORITI E USATI IN CUCINA GIÀ DAI GRECI ANTICHI. NELLE ASTURIE SI ADOPERANO ESSICATI PER MINESTRE E VELLUTATE

**a cura di Silvia Bombelli, ricette e testi di Vittorio Castellani, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi**

La zuppa di castagne è una delle ricette più antiche della cucina spagnola atlantica, un piatto invernale creato in epoche remote per portare conforto. Le castagne si prestavano anche come cibo di riserva, ma a differenza della tradizione italiana dove esistono molte ricette a base di farina, in Spagna si consumano prevalentemente i frutti: essiccati e decorticati. Solitamente si fanno rinvenire e poi bollire in acqua leggermente salata, aromatizzata con semi o con ciuffi freschi di finocchio selvatico. Così sono pronte per poter realizzare zuppe e minestre, come questa, tipica delle regioni settentrionali.

*> segue a pag. 132*

## SOPA DE CASTAÑAS

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
**250 g di castagne secche, decorticate - 1 cipolla - 1/2 cucchiaino di semi d'anice - 50 g di formaggio Afuega'l pitu o di cacciotta vaccina semistagionata - 50 g di burro - 1 l di brodo di pollo - 1 dl di panna da cucina - 1 ciuffo di cerfoglio - sale - pepe**

● **1** Lasciate le castagne in ammollo in acqua fredda per una notte. Sgocciolatele e fatele bollire in abbondante acqua per circa 20 minuti. Scolatele, lasciatele raffreddare e tritatele insieme alla cipolla pulita.
● **2** In una casseruola fate sciogliere il burro con i semi di anice e fatevi rosolare la cipolla con le castagne sminuzzate per 10 minuti. Versate nella casseruola il brodo di pollo. Grattugiate il formaggio a fiammifero e lasciatelo cadere a pioggia nel brodo.
● **3** Fate cuocere per 30 minuti, aggiustando di sale. Unite la panna, il cerfoglio spezzettato e servite la zuppa calda. Volendo potrete frullarla per ottenere una consistenza vellutata, decorando con qualche foglia di cerfoglio e 4 castagne lesse, che avrete tenuto da parte, tagliate in quarti.

**FACILE**
● **Preparazione 15 minuti + il riposo** ● **Cottura 50 minuti**

### CASTAGNE SECCHE

Il frutto della Castanea sativa è stato importato in Grecia dalle regioni del Caucaso, intorno al V secolo a. C. Tracce del suo impiego in cucina sono state trovate proprio in Grecia e risalgono a 2500 anni fa. Pare però che furono gli antichi romani a diffondere la pianta in Spagna, dove trovò terreno fertile nelle regioni contadine più povere delle aree montane, come Asturie, Galizia e Lèon. Grazie alle proprietà nutrizionali e curative attribuite al suo frutto si sviluppò una ricettistica importante, ma limitatamente al filone delle zuppe (sopas) e delle creme. C'è anche qualche rara ricetta dolce, servita principalmente in occasione delle festività natalizie. L'uso della castagna in cucina si è ridotto solo dopo l'introduzione delle patate e del mais, dopo la scoperta dell'America.



*> segue da pag. 131*

Nelle Asturie e in Galizia come legante si usava il brodo di gallina vecchia, nei Paesi Baschi la panna. Oggi spesso si utilizzano entrambi per dare contemporaneamente morbidezza e sapidità. La zuppa di castagne si serve con crostini di pane saltati nell'olio extravergine d'oliva, magari con un calice di vino bianco Albariño o di sidro di mele, come nella tradizione contadina. Se nella tradizione culinaria spagnola la castagna è stata sostituita dalla patata, fin quasi a scomparire nei menu, ultimamente sta tornando in auge. Si moltiplicano le sagre: il Festival de la Castaña o "Castañazu", l'evento principale, si tiene ogni anno a novembre a Arriondas, nelle Asturie. E la castagna affascina anche i cultori dell'alta cucina, come dimostra il volume di ricette dello chef Flavio Morganti (toscano trapiantato in Galizia) "El árbol del pan" che ha riacceso l'interesse per questo frutto autunnale.

# BUONE LETTURE

## SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

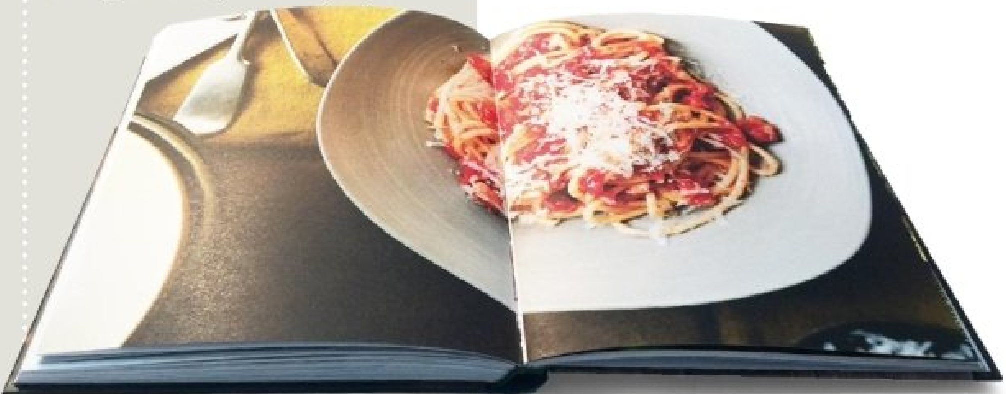
**di Francesca Tagliabue**

## IL LIBRO DEL MESE

Scandito dal susseguirsi delle quattro stagioni, è il diario di un anno in cucina della food editor del Corriere della Sera. Angela Frenda va alla ricerca del sottile equilibrio tra le ricette di "festa" e quelle che fanno stare bene. Rivivendo le sue esperienze di questi dodici mesi, Angela scopre che c'è il piatto giusto per ogni momento: identificato quello, il rapporto spesso complicato che si ha con il cibo si ammorbidisce, e si può godere della buona tavola senza demonizzarla. Una cucina golosa ma gentile e rilassata, questa nuova di Angela Frenda, con cui prendersi cura di noi stessi.

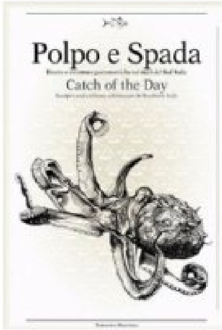
### LA CUCINA FELICE

**di Angela Frenda, Rizzoli Ed., a 16,90 €**



"...le mie ricette cambiano giorno per giorno con me. D'altronde, il cibo è quello che siamo. E quello che facciamo... Basta solo prendere il giusto ritmo."

**l'autrice, dall'introduzione del libro**




### POLPO E SPADA (CATCH OF THE DAY)

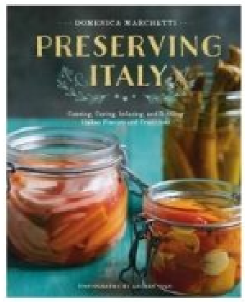
**di Domenico Ottaviano, Sime Books a 24 €**

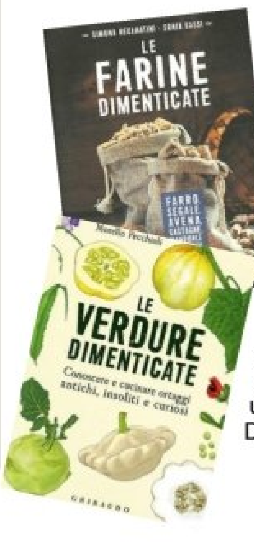
Ovvero ricette e avventure gastronomiche nei mari del Sud Italia. Polpo e spada ma anche tonno, pesce azzurro, pesci di paranza e da zuppa, gamberi rossi, mazzancolle e vongole sono i gustosi protagonisti della cucina di mare del sud Italia. Antichi piatti unici dall'autentico sapore mediterraneo in chiave contemporanea. Ingredienti e tradizioni delle cucine di Puglia, Calabria, Sardegna, Sicilia, Campania, Abruzzo e Molise accanto a illustrazioni e foto, con un ricco e dettagliato spaccato sulla pesca tradizionale e la cultura marinaresca, dai metodi antichi di secoli alle leggende e ai racconti. Con testo inglese a fronte.

### PRESERVING ITALY

**di D. Marchetti, Houghton Miffling Harcourt, a 18,95 €**

Scritto da un'esperta di cucina italiana, questo volume in lingua inglese raccoglie ricette per tutti i gusti, dolci, salate, piccanti, per offrire a ogni lettore un assaggio (non metaforico) del meglio della nostra cucina. Dalla tradizionalissima conserva di pomodoro alla giardiniera, dall'orzata alle amarene sciroppate, dalla mostarda di pera alle olive sotto sale: sono tante le delizie che fanno parte della tradizione nostrana delle conserve. Il volume è su Amazon, anche in versione Kindle.




### LE FARINE DIMENTICATE
### LE VERDURE DIMENTICATE

**Gribaudo Editore, a 14,90 €**

C'erano una volta... 80 e più ricette dolci e salate con farine rustiche, non raffinate, dai profumi tipici; schede e ricette di ortaggi "minori", spesso poco conosciuti perché legati a un territorio ma ricchi di sapore e versatili. Tutte realtà gustose, espressione di una cucina povera e genuina. Da ritrovare e provare.

### BONTÀ TUTTE ITALIANE

**Grana Padano, Mondadori Electa, 39 €**
**I Risotti, Gribaudo Editore, 12 €**

Da secoli il grana padano Dop è un protagonista tra le eccellenze del gusto italiane, in patria come all'estero. Il libro ne ripercorre storia e tradizione dalle origini ai giorni nostri e racconta un pezzo di storia della nostra cultura gastronomica.
Sono 160 le candeline per il marchio Riso Gallo che, nel segno della continuità e del rinnovamento, celebra con una speciale edizione, la 10°, della Guida Gallo.
La pubblicazione dal 1998 racconta i successi di uno dei simboli della cucina italiana, quest'anno con 117 ricette inedite dai migliori ristoranti italiani e stranieri. Entrambi i volumi sono in italiano con testo inglese a fronte.




Autentico dall'origine.
hannomayr.communication


Bolzano
Italia



# Suggestioni in rosso

## LA CUCINA DELL'AUTUNNO, CON I SUOI SAPORI DI VOLTA IN VOLTA INTENSI E DOLCI, SI ABBINA A ETICHETTE SELEZIONATE, NETTARI RICCHI DI PROFUMI E SENTORI COINVOLGENTI

**foto di Felice Scoccimarro/Alkèmia, ricette di Daniela Malavasi, in cucina Antonella Pavanello, styling di Stefania Aledi, abbinamenti e commenti ai vini di Sandro Sangiorgi**

I.P.




## IL VINO

**Gotico Rosso Piceno Superiore Dop**

Il Rosso Piceno Superiore è ottenuto dai due vitigni simbolo dell'Italia Centrale, il Sangiovese e il Montepulciano, con una prevalenza di quest'ultimo che conferisce al vino un colore intenso, tira fuori la terrosità delle colline marchigiane e si fa sentire attraverso un'energia rustica e grintosa. Il Sangiovese assicura un profumo immediato e fragrante. Questa combinazione matura in botti di rovere e si affina in bottiglia, rendendo col tempo il Gotico adatto a formaggi di media stagionatura. Quando a tavola serviamo invece l'ultima annata, il rosso di Ciù Ciù può affrontare primi ricchi, come i garganelli al ragù di salsiccia, perché offre sia l'incisivo contrasto all'untuosità sia la generosità che sublima gli ingredienti vegetali.

**Garganelli al ragù di salsiccia con zucca e funghi,**
pag. 144

## Ciù Ciù

L'azienda biologica Ciù Ciù, di proprietà della famiglia Bartolomei, si estende su oltre 150 ettari nel cuore delle colline picene a Offida (AP), nell'area di produzione del Rosso Piceno Superiore. Pur rimanendo strettamente familiare, è aperta a un gruppo tecnico impegnato nel ripristinare l'eredità vitivinicola ed enologica delle Marche. Nella convinzione che il vino sia l'espressione più autentica del territorio, la selezione delle etichette Ciù Ciù racconta una tradizione frutto di ricerca e qualità in vigna e in cantina, ma anche di un ecosistema di qualità con un terroir unico e insostituibile. Nascono così vini di altissimo livello dai vitigni autoctoni delle Marche, Passerina e Pecorino, e dai più tradizionali Sangiovese, Montepulciano e Cabernet.

● www.ciuciuvini.it, tel. 0736 810001

Bicchiere Riedel, tovagliolo Society Limonta, arredi vintage e posate 100Fa Vintage Milano. Nella pagina precedente: bicchieri Riedel, arredi vintage 100Fa Vintage Milano. Indirizzi a pagina 6

## Montalbera

L'azienda nasce all'inizio del ventesimo secolo in un territorio a cavallo tra le due grandi zone vinicole del Piemonte: il Monferrato e le Langhe. Da sei generazioni, la famiglia Morando si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè. Grazie a questo impegno costante, oggi Montalbera si pone di diritto tra le grandi realtà vinicole della regione. Rigore e progettualità, interpretazione e terroir sono le basi della filosofia produttiva: un pensiero che mette al centro di tutto il vino, esaltando le grandi peculiarità dei vigneti, interpretandone le caratteristiche e declinandole in modi diversi, dall'acciaio al legno, dalla sovramaturazione all'appassimento, così da valorizzare la sfaccettata personalità di ciascun vitigno.

● www.montalbera.it, tel. 011 94 333 11




**Flan di cavolfiori con bagna cauda delicata,**
pag. 144

Bicchiere Riedel, piatto Caterina Von Weiss, tovagliolo Society Limonta, arredi vintage e posate 100Fa Vintage Milano.
Indirizzi a pagina 6

**IL VINO**
**La Tradizione Ruchè di Castagnole Monferrato Docg**
Vino indigeno del Monferrato, il Ruchè è in fase di riscoperta, in virtù di una fisionomia originale e versatile. Il colore rubino chiaro e i suoi leggiadri profumi floreali non devono ingannare: è un rosso vero, come dimostra l'interpretazione di Montalbera che si segnala per una corposità agile e un sapore lungo, corroborato dall'apprezzabile impressione alcolica. La consuetudine monferrina lo vuole al centro di un pasto non impegnativo o sulla multiforme varietà degli antipasti della cucina piemontese. Noi, sul flan variegato di cavolfiore bianco e verde con bagna cauda, ne abbiamo sfruttato il gusto netto, ma non aggressivo, e la morbidezza delle sensazioni finali.

# Chianti Classico

Il Chianti Classico festeggia i suoi primi 300 anni: una storia che inizia il 24 settembre 1716, quando il Granduca Cosimo III de' Medici decise di delimitare alcuni territori, individuati come aree di produzione di vini di alta qualità, con un Bando che ne sanciva i confini. Nelle parole di Giuseppe Liberatore, direttore del Consorzio, "oggi, a distanza di 300 anni, il territorio del Chianti Classico può essere definito come un vero e proprio distretto produttivo, tra i pochi in Italia, a vantare una storia centenaria". Il territorio del Chianti Classico ha come capitali Firenze e Siena e le sue terre comprendono i comuni di Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti, Radda in Chianti e in parte quelli di Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa e Tavarnelle Val di Pesa. È il marchio del Gallo Nero che, da sempre, identifica l'intera denominazione spiccando sulla bottiglia, rigorosamente bordolese, come simbolo inconografico e sinonimo della Docg Chianti Classico.

• **www.chianticlassico.com, tel. 055 82285**








**IL VINO**
**Chianti Classico**
Esistono tanti tipi di Chianti Classico poiché diversi sono i luoghi d'origine che contano sulla medesima denominazione. Ci sono, inoltre, differenti interpretazioni che donano prodotti leggeri, ideali per primi piatti della cucina di terra anche a base vegetale, come rossi importanti chiamati "gran selezione", che meritano l'accostamento a carni più consistenti, come la selvaggina e il pollame nobile. Nel nostro abbinamento, la tagliata d'anatra all'uva rossa (ideali sarebbero acini di Sangiovese) richiede al vino finezza odorosa, complessità nel rapporto tra naso e bocca e un impatto gustativo graduale, progressivo che esalti la fibra del petto lasciando inalterata la fragranza di carciofi e nocciole. Una buona sfida per il vino dell'edizione commemorativa: per celebrare i 300 anni, infatti, il Consorzio ha creato una speciale etichetta, realizzata attraverso una particolare microincisione, con i vini dei produttori del Chianti Classico. Le bottiglie, nelle tipologie Annata e Riserva, sono disponibili attraverso il canale web del Gallo Nero (shop.chianticlassico.com) e presso l'Enoteca Chianti Classico al Mercato Centrale di Firenze.



Tagliata di anatra all'uva, carciofi e nocciole,
pag. 144

Bicchiere Riedel, piatto Bloomingville, tovagliolo La Fabbrica del Lino, arredi vintage e posate 100Fa Vintage Milano. Indirizzi a pagina 6




## Colli del Soligo

La cantina fu fondata nel 1957 per rispondere alle esigenze dei produttori di Prosecco della zona del Soligo. Incorniciata dalle ripide colline di origine vulcanica, a metà della “Strada del vino bianco” tra Conegliano e Valdobbiadene (nel trevigiano), la cooperativa è cresciuta fino a radunare gli attuali circa 660 soci: un gruppo di viticoltori accomunati dalla passione per il territorio. Il 75% dell’uva conferita è della varietà Glera. Il resto è Pinot Grigio, Chardonnay, Merlot, Cabernet, Raboso e Pinot nero e i vini rossi vengono prodotti nella zona del Montello. Con un’identità personale ben precisa, Soligo rappresenta il frutto della passione e dello spirito associativo che anima i soci, vero patrimonio della cooperativa.

• **www.collisoligo.com, tel. 0438 840092**

**Pancetta di maiale speziata,**
pag. 144

**IL VINO**
**Malanotte del Piave Docg (Raboso)**
Il Raboso è il vitigno della pianura del Piave. La sua caratteristica primaria è donare al vino una pronunciata astringenza dovuta a una spiccata dotazione tannica. La versione contraddistinta dalla denominazione Malanotte, toponimo di un antico borgo in località Tezze, è realizzata con circa il 30% di uve appassite, così che la durezza naturale del rosso trevigiano sia ammorbidita e il gusto divenga più accessibile. Rispetto al Raboso più tipico, di solito dedito a carni dense e grasse, il Malanotte aggiunge una disponibilità verso speziature piccanti e condimenti acuti, come nel caso della pancetta fresca sulla cui cotenna croccante fa valere la sua dinamica e avvolgente armonia.

Bicchiere Riedel, tovagliolo C&C Milano, piatto Serax, arredi vintage e posate 100Fa Vintage Milano.
Indirizzi a pagina 6

**IL VINO**
**Pinot Nero Riserva**
**St. Daniel 2014**

Un Pinot Nero che sa esprimere la profonda identità minerale del suo vigneto, collocato su terreni vulcanici con depositi morenici sottoposti a forti escursioni termiche: un'identità che si ritrova intatta nel cuore del sapore. Affinato prima in grandi botti di legno, poi per 12 mesi in barrique, il St. Daniel matura in bottiglia un altro anno, al termine del quale mostra un ampio spettro odoroso che esibisce svelando, in modo graduale, la sua sostanza. La versione 2014, più delicata della precedente, è adatta a risotti realizzati con i frutti dell'autunno come a piatti vegetariani in cui convergono le migliori specialità della stagione e la vibrante densità del formaggio di capra.




**Mix di ortaggi e frutta allo chèvre con pane e noci,**
pag. 145

## Colterenzio

La cantina nasce, nel 1960, dall'unione di 28 piccoli vignaioli. Oggi, conta 300 viticoltori dell'Oltradige e della Bassa Atesina, in Alto Adige: produttori di uve sane e di qualità superiore, elemento imprescindibile per la produzione di grandi vini. Punto di partenza, il rispetto per l'ecosistema, in particolare tramite la viticoltura integrata, e la valorizzazione dei singoli vitigni. Un progetto di sostenibilità ambientale che prosegue anche in cantina: la sede principale di Colterenzio è stata, infatti, completamente ristrutturata secondo rigorosi criteri di compatibilità ambientale.

- **www.colterenzio.it, tel. 0471 664246**

Bicchiere Riedel, padella De Buyer, arredi vintage 100Fa Vintage Milano. Indirizzi a pagina 6



## GARGANELLI AL RAGÙ DI SALSICCIA CON ZUCCA E FUNGHI

**PER 4 PERSONE**
**250 g di garganelli - 350 g di salsiccia speziata e pepata - 200 g di polpa pulita di zucca Butternut - 4 funghi porcini - 1/2 cipolla - 1/2 carota - 1/2 costola di sedano - 1 spicchio d'aglio - 3 dl di latte - 1 mestolino di brodo di carne - vino rosso - 1 rametto di rosmarino - noce moscata - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**

● **1** Spellate la salsiccia, sgranatela, mettetela in una ciotola, copritela con il latte e fatela riposare. Pulite i funghi. Preparate un trito con aglio, cipolla, carota e sedano e fatelo appassire in un filo d'olio con il rosmarino. Unite la zucca e i funghi a pezzetti, fateli insaporire 5 minuti, aggiungete il brodo e fatelo asciugare a fuoco dolce.
● **2** Unite la salsiccia con il latte e cuocete a fuoco bassissimo finché il fondo è ristretto. Versate 1 dl di vino, fate evaporare, regolate di sale e pepe e grattugiate un pizzico di noce moscata.
● **3** Lessate la pasta in acqua bollente salata, scolatela e mantecatela nel ragù unendo, se occorre, ancora un filo di brodo caldo. Servite subito.

**FACILE**
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 45 minuti**



## FLAN DI CAVOLFIORI CON BAGNA CAUDA DELICATA

**PER 4 PERSONE**
**200 g di cavolfiore bianco a cimette - 200 g cavolfiore verde a cimette - 170 g di pecorino grattugiato - 300 g di ricotta soda - 4 uova - 30 g di pinoli - 1 mazzetto di prezzemolo - burro e farina per gli stampi per la bagna cauda: 8 spicchi d'aglio - 8 acciughe sotto sale - 2,5 dl di latte - 1 noce di burro - 2,5 dl di olio extravergine d'oliva**

● **1** Sbollentate le cimette di cavolfiore in acqua leggermente salata per 8 minuti, scolatele e schiacciatele grossolanamente con una forchetta. Frullate nel mixer la ricotta con una spolverizzata di prezzemolo, il pecorino e le uova. Incorporate le cimette e pepate. Imburrate e infarinate 4 stampini antiaderenti, riempiteli con il composto e cuocete in forno a 175° per 50-55 minuti.
● **2** Nel frattempo, pelate l'aglio, mettetelo in un pentolino con il latte, portate a bollore e cuocete a fuoco dolce finché gli spicchi risultano morbidi. Dissalate e diliscate le acciughe.
● **3** Scolate l'aglio, tritatelo molto finemente (eliminate se presenti i germogli centrali) e fatelo appassire con un filo d'olio e le acciughe, poi unite l'olio rimasto e cuocete 10 minuti a fuoco dolce, senza farlo bollire, mescolando continuamente fino a ottenere un composto omogeneo. Togliete la salsa dal fuoco, incorporate il burro e tenete in caldo (per una salsa meno forte potete aggiungere un filo del latte usato per la cottura dell'aglio).
● **4** Sformate i flan e sistemateli nei piatti. Cospargeteli con i pinoli tostati, un pizzico di prezzemolo tritato e accompagnateli con la bagna cauda caldissima.

**FACILE**
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 1 ora e 10 minuti**



## TAGLIATA DI ANATRA ALL'UVA, CARCIOFI E NOCCIOLE

**PER 4 PERSONE**
**2 petti di anatra da circa 400 g l'uno - 1 grappolo di uva rossa - 1 piccolo scalogno - 2 cuori di carciofi puliti - 1 mazzetto di timo - 40 g di nocciole - vino rosso - 20 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**

● **1** Incidete la pelle dei petti d'anatra con tagli obliqui, non molto profondi (non dovete intaccare la polpa). Spolverizzate il lato della carne con sale e pepe. Scaldate a fuoco medio una padella antiaderente e cuocete i petti, con la carne verso l'alto, per circa 7 minuti irrorandoli spesso con il grasso rilasciato dalla pelle. Eliminate tutto il grasso dalla padella, voltate i petti e cuoceteli per 3 minuti punzecchiando la pelle con uno spiedo. Toglieteli dalla padella e teneteli in caldo.
● **2** Pulite la padella eliminando il grasso con un pezzo di carta da cucina. Scaldatevi il burro con un filo d'olio e fatevi rosolare gli acini d'uva con lo scalogno, sbucciato e tritato. Bagnateli con una spruzzata di vino, fatelo evaporare, unite i carciofi tagliati a fettine e proseguite la cottura a fuoco dolce finché risultano cotti ma ancora croccanti.
● **3** Affettate l'anatra raccogliendone il succo e versandolo nella padella. Salate e pepate l'intingolo all'uva, fatelo addensare a fuoco vivo e servitelo con l'anatra, spolverizzando con il timo e le nocciole tritate grossolanamente.

**FACILE**
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 30 minuti**



## PANCETTA DI MAIALE SPEZIATA

**PER 8 PERSONE**
**1,5 kg di pancetta di maiale fresca, disossata e con la cotenna - 1 scalogno - 2 cucchiai di semi di finocchio - 2 pizzichi**

di cumino in polvere
- 2 rametti di salvia e rosmarino - 1 foglia di alloro - 1 cucchiaio di scorza grattugiata di arancia non trattata
- 1 cucchiaino di zucchero di canna - sale grosso - pepe

● **1** Punzecchiate con uno spiedino sottile tutta la cotenna fino a raggiungere il grasso sottostante ma senza intaccare la carne. Portate a bollore 2 l di acqua. Trasferite la pancetta nello scolapasta disposto nel lavello, versate l'acqua bollente sulla cotenna, fatela scolare e asciugatela bene.
● **2** Macinate 1 cucchiaio di grani di pepe e mescolateli con 1 cucchiaio di sale grosso, i semi di finocchio, lo zucchero, lo scalogno tritato fine, il cumino, la scorza d'arancia grattugiata e un trito di alloro, salvia e rosmarino. Strofinate uniformemente la pancetta con il composto, insistendo sulla parte della carne, e trasferite in frigo per alcune ore (meglio per una notte).
● **3** Mettete la pancetta, con la cotenna in alto, su una griglia posizionata sopra una teglia. Versate nella teglia due dita di acqua (non deve toccare la carne). Infornate a 200° per 15 minuti, abbassate a 180° e proseguite per 1 ora e 30 minuti, unendo nella teglia altra acqua, se si consuma.
● **4** Alzate la temperatura del forno a 230° e fate arrostire altri 10 minuti: al termine della cottura, la cotenna deve risultare molto croccante mentre la carne deve aver mantenuto la sua morbidezza. Potete accompagnare, se vi piace, con mele tagliate a fettine e saltate con burro e salvia.

**MEDIA**
● **Preparazione 30 minuti + il riposo**
● **Cottura 2 ore e 30 minuti**



## MIX ORTAGGI E FRUTTA ALLO CHÈVRE CON PANE E NOCI

**PER 4 PERSONE**
**1 spicchio di zucca mantovana pulita- 1 cipolla bianca - 1 cipolla rossa - 6 funghi - 1/2 cespo di radicchio rosso - 1 mela - 1 pera - 2 fichi neri - 60 g di castagne lessate - 200 g buche de chèvre - 60 g di gherigli di noce - 1 mazzetto di erbe composto da timo, rosmarino e alloro - 1 piccola baguette - olio extravergine d'oliva - sale - pepe**

● **1** Sfogliate il radicchio. Pulite e tagliate a spicchi molto sottili la zucca, le cipolle e i funghi. Lavate la mela, la pera e i fichi, asciugateli e riduceteli a spicchi. Sistemateli in una padella capiente (che vada anche in forno), unite le castagne e il mazzetto di erbe, salate, pepate e irrorate d'olio. Cuocete 20 minuti a fuoco medio, mescolando spesso.
● **2** Tagliate il pane a fettine sottili. Unitele nella padella insieme alle noci, un altro filo d'olio e rosolate ancora qualche istante. Distribuite sulla superficie il formaggio a fettine, pepate e passate la padella brevemente sotto il grill, perché il formaggio inizi a fondere.

**FACILE**
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 30 minuti**

# NEL NUMERO DI DICEMBRE

- LE RICETTE E LA CULTURA DEL NATALE LUNGO LA PENISOLA
- NUOVE IDEE PER COCKTAIL, DECORI E REGALI HAND MADE
- E POI ANTIPASTI, LASAGNE E ARROSTI PER UNA TAVOLA CONTEMPORANEA



**in edicola dal 19 novembre**


GRUPPO | SALE&PEPE
n. 11 NOVEMBRE 2016

**DIRETTORE RESPONSABILE**
**Laura Maragliano** laura.maragliano@mondadori.it

**REDAZIONE**
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it (caposervizio web)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

**REDAZIONE GRAFICA**
Silvano Vavassori vavassor@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Ornella Claudia Indovina ornella.indovina@mondadori.it
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

**SEGRETERIA DI REDAZIONE**
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

**PROGETTO GRAFICO**
Roberto Porta

**HANNO COLLABORATO**
Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Amelia Bertottilli, Patrizia Cantoni, Vittorio Castellani, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Sara Farina, Miriam Ferrari, Luca Iaccarino, Franca Maffei, Paola Mancuso, Chiara Patracchini, Alessandro Pasinelli Studio, Antonella Pavanello, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Ilaria Santini, Enrico Saravalle, Mariarosa Schiaffino, Studio Salaris, Francesca Tagliabue, Sissi Valassina

Foto: Marco Azzoni, Adriano Brusaferri, Luca Colombo/Studio XL, Stefania Giorgi, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Michele Mulas, Felice Scoccimarro/Alkèmia, Laura Spinelli, Michele Tabozzi, Nicoletta Valdisteno


*ERRATA CORRIGE. Lo styling del servizio Stasera Selvaggina pubblicato sul numero di Ottobre a pag. 60 è dello Studio Salaris e non di Antonella Pavanello, che invece ha collaborato alla realizzazione dei piatti.*


**SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI**
È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; telefono: dall'Italia 199.111.999 (per telefoni fissi: euro 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta. Per cellulari costi in funzione dell'operatore); dall'estero tel.: +39 041509.90.49. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; fax: 030.77.72.387; posta: scrivere all'indirizzo: Press Di Servizio Abbonamenti – C/O CMP Brescia – 25126 Brescia. L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista. Servizio collezionisti: Avete perso un numero di Sale&Pepe? tel. 045.8884400; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it. Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I. CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A. SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 027542.1 - Fax 02/75422302.



Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986. Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl. Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 0295103250; email: collez@mondadori.it ), conto corrente postale n° 77270387. Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl
Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it

*Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 7991 del 9 febbraio 2015*

*Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali*


STUFFER®
Liberi dal lattosio
Bontà ad alta digeribilità!
L'intolleranza al lattosio è un problema sempre più diffuso e, per questo, abbiamo creato un'intera linea con contenuto di lattosio inferiore allo 0,1%: yogurt, formaggi e dessert dedicati a chi ama mangiare prodotti altamente digeribili, senza rinunciare a un grande gusto.
Una linea in continua crescita, perché troveremo sempre nuovi prodotti a base di latte da rendere disponibili a tutti!
www.stuffer.it


Zàini
Cioccolato Emilia
Libera la tua creatività
Zàini MILANO
Emilia Zàini CIOCCOLATO BIANCO
Emilia Zàini CIOCCOLATO AL LATTE
Emilia Zàini CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA
Da un blocco di cioccolato fondente extra Emilia può nascere qualsiasi capolavoro.
Perché da sempre è l'ingrediente ideale che apre mille possibilità alla tua voglia di creare dolci e ricette al cioccolato. Anche dolcemente bianco e finissimo cioccolato al latte.
Scopri le nostre ricette al cioccolato
www.cioccolatoemilia.it